

## **Decreto Nº. 076/2023, 24 de janeiro de 2023.**

Regulamenta a Lei nº. 1.379, de 02 de janeiro de 2023, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE FUNDÃO, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a necessidade de instituição do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura do município de Fundão (SEAGRI) para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no município de Fundão/ES, determinada pelo artigo 23, II da CF/88, bem como pelas Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89 e Decreto nº 10.468/20 e suas atualizações;

Considerando a necessidade de garantir a qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal produzidos pelas agroindústrias do município e destinados ao consumo humano;

Considerando os benefícios conferidos à saúde dos consumidores por propiciar maior segurança higiênico-sanitária aos produtos consumidos pela população.

### **DECRETA**

#### **SUMÁRIO**

#### **TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

**CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**CAPÍTULO II – DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

#### **TÍTULO II – DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

**CAPÍTULO I – DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS**

**CAPÍTULO II - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

**CAPÍTULO III – DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**CAPÍTULO IV – DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

**CAPÍTULO V – DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

#### **TÍTULO III – DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I – DO REGISTRO**

**CAPÍTULO II – DA TRANSFERÊNCIA**

#### **TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I – DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS, DA ROTULAGEM E DA MATÉRIA-PRIMA**

**CAPÍTULO II - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**CAPÍTULO III - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **TÍTULO V – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

#### **TÍTULO VI – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

**CAPÍTULO I – DOS ASPECTOS GERAIS**

**TÍTULO VII – DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA**

## **ROTULAGEM E DO SELO DE INSPEÇÃO**

CAPÍTULO I – DO REGISTRO DE PRODUTOS

CAPÍTULO II – DA EMBALAGEM

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

CAPÍTULO IV – DO SELO DE INSPEÇÃO

## **TÍTULO VIII – DA ANÁLISE LABORATORIAL**

CAPÍTULO I – DA ANÁLISE LABORATORIAL FISCAL DE PRODUTOS

CAPÍTULO II – DA ANÁLISE LABORATORIAL FISCAL DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

## **TÍTULO IX – DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

CAPÍTULO I – DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

## **TÍTULO X – DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

CAPÍTULO I – DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I – DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

SEÇÃO II – DAS MEDIDAS CAUTELARES

CAPÍTULO II – DAS INFRAÇÕES

CAPÍTULO III – DAS PENALIDADES

CAPÍTULO IV – DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

## **TÍTULO XI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

### TÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

##### CAPÍTULO I

###### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal em todo o território do município de Fundão, instituídas pela Lei nº 1.379, de 02 de janeiro de 2023.

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput, de competência do município, serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 2. Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 2º Excluem-se do previsto no caput deste artigo os estabelecimentos destinados ao abate de espécies animais obrigadas à inspeção permanente por regulamento federal.

## CAPÍTULO II

### DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, de que trata este Decreto, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura da Prefeitura Municipal de Fundão.

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

- I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal, quando pertinente e de forma complementar à Defesa Sanitária Animal;
- II - Nos estabelecimentos que recebam a carne e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- III - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 5. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindústrias de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei Estadual Nº 10.837, de 10/05/2018 e suas normas regulamentares.

Art. 6. Para os fins deste Decreto são adotados os seguintes conceitos:

- I- Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- III - Análise fiscal - análise efetuada por laboratórios credenciados ou acreditados em amostras coletadas pelos servidores do SIM ou demais órgãos de fiscalização equivalentes;
- IV - Análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico- sanitários e

operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

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

VII - Equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

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

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

X - Sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

XII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XIII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

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

XVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ – ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

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

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

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

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

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

XXII – SIM – Serviço de Inspeção Municipal;

XXIII – PMF – Prefeitura Municipal de Fundão;

XXIV – SEAGRI – Secretaria Municipal de Agricultura;

XXV – Equipamento de frio – as unidades de resfriamento ou de congelamento, dotadas de dispositivos para aferição de temperatura, que garantam as condições adequadas de conservação das matérias – primas, dos ingredientes e dos produtos.

XXVI - Amostra indicativa: aquela composta por unidades amostrais em quantidade inferior à estabelecida em plano amostral constante na legislação específica.

XXVII – Amostra representativa: aquela constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano amostral constante na legislação específica.

XXVIII – Amostra em duplicata: dois conjuntos da mesma amostra seja ela indicativa, representativa ou em triplicata, sob as mesmas condições experimentais.

XXIX - Amostra em triplicata: aquela composta por produtos do mesmo lote, mesma apresentação e mesmo conteúdo, dividida em três embalagens denominadas “amostra de prova, contraprova e testemunho.

Art. 7. A inspeção municipal será realizada em caráter periódico de acordo com as categorias descritas no Artigo 4 deste Decreto.

Parágrafo único. A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos que constam no presente Decreto, cuja frequência de execução será baseada em análise de risco, considerando o risco estimado dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos processos de produção e o desempenho de cada estabelecimento.

Art. 8. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

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

III - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

V - Coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

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

- VII - Verificação da água de abastecimento;
- VIII - Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis, e suas matérias- primas, com adição ou não de vegetais;
- IX - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- X - Outros procedimentos de inspeção, sempre que a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal recomendarem.

Art. 9. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária e dos demais fiscais do referido Serviço, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único: outros servidores com formações específicas (Nutricionistas, Engenheiros Civil e de Alimentos, Zootecnistas, Técnicos em Agropecuária, dentre outros) podem ser nomeados autoridades sanitárias e atuar nas fiscalizações e demais atividades do SIM, desde que sua nomeação seja previamente estabelecida em Portaria.

Art. 10. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que se trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura de Fundão.

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

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

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

## TÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 11. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - De carnes e derivados;
- II - De pescado e derivados;
- III - De ovos e derivados;
- IV - De leite e derivados;
- V - De produtos de abelhas e derivados.

## CAPÍTULO I

### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I - Barco-fábrica;
- II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- III – Estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 3º Para fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

## CAPÍTULO III

### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - Granja avícola;
- II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinados à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos

e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

## CAPÍTULO IV

### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - Granja leiteira;

II - Posto de refrigeração;

III – Queijaria;

IV – Unidade de beneficiamento de leite e produtos lácteos;

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

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

§ 3º Para fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 4º Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

## CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

### TÍTULO III

#### DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

##### CAPÍTULO I

##### DO REGISTRO

Art. 17. Para produção dos gêneros alimentícios definidos neste Decreto, os respectivos produtores deverão, obrigatoriamente, registrar a agroindústria, bem como todos os produtos ali fabricados e seus rótulos, no Serviço de Inspeção Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura de Fundão, mantendo, inclusive, a atualização de novos produtos e/ou encerramento de produção de alimentos anteriormente produzidos.

Art. 18. Para obter este registro no Serviço de Inspeção Municipal o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos documentos abaixo. Se aprovados, será realizada a vistoria no terreno ou no estabelecimento.

I - Requerimento, dirigido ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;

II - Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo de construção e reforma, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e tratamento de esgoto e resíduos industriais;

a) Tratando-se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis que poderão ser elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

III - Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

IV - Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF, do Registro Geral – RG e do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica -CNPJ ou do Certificado da Condição do Microempreendedor Individual - CCMEI, a depender do caso;

V- Registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;

VI - Alvará de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pelo órgão competente

da PMF;

VII - Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental;

VIII - Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

IX - Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos – BPF;

a) A entrega do Manual de Boas Práticas será um dos condicionantes para o requerimento do registro definitivo.

b) O Manual de BPF deverá atender às exigências estabelecidas em normas específicas.

c) A ausência de Manual de BPF durante o período descrito no caput deste artigo não isenta o estabelecimento da adoção de boas práticas de higiene operacional e pessoal, que configuram requisitos obrigatórios para a obtenção do registro.

X - Comprovante de residência e endereço para correspondência;

XI - Memoriais descritivos de Produção e de Projeto.

a) Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria e memoriais descritivos serão fornecidos pelo SIM.

b) Quando o requerimento tratar-se de vistoria de terreno para instalações futuras de agroindústrias, os itens IX e XI não precisam ser entregues imediatamente, apenas futuramente, quando do requerimento de funcionamento da agroindústria em si.

§ 1º Em caso de pendências de documentos o processo será formalizado, mas o andamento do mesmo ficará sujeito à resolução das pendências identificadas.

§ 2º As agroindústrias com interesse na adesão ao SUSAF podem estar sujeitos a entrega de documentação complementar.

Art. 19. O SIM recomenda que todos os servidores do estabelecimento realize curso de BPF, que pode ser ministrado pelo servidor que construirá o manual de BPF, com carga horária de, no mínimo, 10 horas.

Art. 20. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I – Depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do que está disposto no artigo anterior;

II- Avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III – Vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por fiscal com formação em Medicina Veterinária; e,

IV – Concessão do Título de Registro do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no caput serão obrigatórias para todos os estabelecimentos classificados no Art. 11 do Título II.

§ 2º Poderá ser concedido REGISTRO PROVISÓRIO a empreendimentos que não atendam plenamente os requisitos previstos na presente lei e regulamentos complementares, desde que não comprometam a qualidade sanitária do produto final, mediante a pactuação de um termo de obrigações a cumprir ou de compromisso entre autoridade sanitária do SIM e requerente.

§ 3º O laudo técnico emitido após a vistoria prévia dos estabelecimentos será emitidos em até 10 dias úteis.

Art. 21. Em caso de não conformidades estruturais, documentais, na análise prévia da

água de abastecimento e nos processos de produção em geral que impossibilitem o registro do estabelecimento, o proprietário deverá sanar as referidas não conformidades indicadas nos laudos técnicos e de vistoria e, somente após os ajustes, deverá solicitar nova vistoria para registro.

Art. 22. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 23. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Secretário Municipal de Agricultura de Fundão e o coordenador do SIM emitirão o título de registro que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I – O número do registro;
- II – O nome empresarial;
- III – A classificação do estabelecimento; e,
- IV – A localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

Art. 24. O título de registro emitido pelo Secretário Municipal de Agricultura e o coordenador do SIM é o documento hábil para organizar o funcionamento dos estabelecimentos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do Título de Registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 25. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só serão permitidas após:

- I – Aprovação prévia do novo projeto;
- II – Atualização da documentação depositada;

Art. 26. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

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

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

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

industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 28. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

## CAPÍTULO II

### DA TRANSFERÊNCIA

Art. 29. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

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

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

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

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

§ 6º As exigências de que se trata o § 5º incluem aquelas:

I – Relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) Planos de ação;
- b) Intimações;
- c) Determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II – De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 30. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

## TÍTULO IV

## DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I

#### DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS, DA ROTULAGEM E DA MATÉRIA-PRIMA

Art. 31. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme descrito no Art. 32 e no Título V deste Decreto.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e dos tipos de produtos elaborados.

Art. 32. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Estar situado em zona isenta de contaminantes ambientais como fumaça, poeira, odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso e animais e que não estejam sujeitas à inundação.

II - Ter afastamento mínimo de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou de outras divisas. O afastamento pode ser reduzido, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

III - Possuir terreno com tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias à atividade pretendida.

IV - Dispor de área suficiente para circulação de veículos, possibilitando adequada chegada de matéria-prima e saída de produto final.

V - Ter área útil construída compatível com a capacidade, o processo de produção e os tipos de equipamentos, não excedendo em tamanho o limite estipulado no artigo 4º inciso III e § 3º da Lei Estadual nº 10.837 de 10 de maio de 2018.

VI - Não possuir acesso direto ou comunicação com residências ou outras dependências da propriedade que não sejam utilizadas exclusivamente para a agroindústria.

VII - Delimitar a área do estabelecimento de modo a impedir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

VIII - Dispor de instalações construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e providas de meios adequados para o fornecimento de água potável fria ou fria e quente (quando necessário) em quantidade suficiente.

IX - Possuir sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, com ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados para facilitar o escoamento e protegidos contra a entrada de insetos.

X - Possuir sistema de escoamento de efluentes e de águas residuais eficaz, mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com as exigências do órgão ambiental competente.

XI - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e dos equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e sanitárias e a classificação do estabelecimento.

XII - O pé-direito deve ser de no mínimo 3m (três metros) nas áreas de produção e de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas.

a) Serão admitidas reduções desde que atendidas as condições satisfatórias de

iluminação, ventilação e temperatura, assim como a adequada disposição dos equipamentos, condizente com a natureza do trabalho.

XIII - O material utilizado na cobertura e sua estrutura de sustentação deve ser de fácil higienização, resistente à umidade e aos vapores e com vedação adequada.

a) Caso a cobertura não atenda às especificações previstas, será obrigatório o uso de forro de laje, metálico, de plástico rígido ou outros materiais aprovados pelo SIM.

XIV - Áreas dentro dos limites do estabelecimento devem ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos (onde for necessária sua passagem), que não gere poeira ou outro contaminante, com escoamento das águas pluviais adequado e meios que permitam sua manutenção, conservação e limpeza.

a) Nas áreas destinadas apenas à circulação de veículos a pavimentação pode ser realizada com britas.

b) Nas áreas de circulação de pessoas e estacionamento de veículos para recepção de matéria-prima e expedição de produtos o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

XV - O piso interno deve ser de material resistente ao impacto, de cor clara, impermeável, lavável e antiderrapante, sem rachaduras e de fácil higienização.

a) O piso interno deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos e às canaletas, para facilitar o escoamento das águas residuais.

XVI - As paredes devem ser lisas, de cor clara, revestidas de materiais não absorventes e laváveis ou pintadas com tinta lavável até a altura mínima de 2m (dois metros), em adequado estado de conservação, isentas de defeitos, rachaduras, trincas, azulejos quebrados, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.

a) É proibido o uso de pintura descamável nas áreas onde são manipulados produtos comestíveis.

b) No caso de paredes azulejadas, o rejunte utilizado deve ser de cor clara e manter espaço mínimo entre si para não permitir o acúmulo de sujidades.

XVII - Os ângulos entre as paredes e entre as paredes e os pisos devem ser de fácil limpeza e, preferencialmente arredondados.

XVIII - As paredes das câmaras devem ser convenientemente isoladas e impermeáveis, podendo ser revestidas com material aprovado pelo SIM.

XIX - Janelas e basculantes devem ser providas de proteção contra pragas e estar em bom estado de conservação.

a) Utilizar, preferencialmente, telas milimétricas à prova de insetos.

b) Evitar o uso de peitoris nas janelas. Quando existentes, eles devem ser impermeabilizados e inclinados para evitar o acúmulo de sujeira e o apoio de materiais.

XX - É proibida a utilização de madeira em portas, batentes e janelas. Essas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.

XXI - As portas devem ter dispositivo de fechamento automático, sistema de vedação contra

insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura.

XXII - A área de produção deve dispor de luz abundante, natural ou artificial.

- a) A iluminação artificial, quando necessária, deve ser com uso de luz fria.
- b) É vedada a utilização de qualquer fonte de luz colorida, que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

XXIII - No caso de lâmpadas fabricadas com material que tenham risco de quebra ou estilhaçamento, deve haver proteção se estiverem localizadas sobre áreas de manipulação de produtos, de armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes ou de produto final e de expedição.

XXIV - Todas as dependências devem dispor de ventilação suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

- a) Exaustores ou sistemas para climatização do ambiente devem ser instalados quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
- b) É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XXV - O estabelecimento deve dispor de fonte de energia compatível com sua necessidade.

XXVI - As instalações elétricas devem ser preferencialmente externas e, nesse caso, devem ser revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos.

- a) No caso de tubulação embutida na parede, as tomadas e os interruptores devem ser à prova d'água, permitindo a completa higienização e limpeza das paredes.

XXVII - Possuir, em todos os pontos de acesso às áreas de produção, gabinete de higienização dotado de lavador de botas, pia com torneira de acionamento sem contato manual, recipiente para sabonete líquido (inodoro e neutro) e para papel - toalha (não reciclado) e lixeira com tampa de acionamento não manual.

- a) O gabinete de higienização deve ser protegido contra intempéries, possuindo cobertura e paredes.

XXVIII - A recepção deve possuir tamanho suficiente para os procedimentos de recebimento, seleção e internalização, equipamentos condizentes com a classificação do estabelecimento e separação das demais áreas por paredes inteiras, sendo independente das demais instalações.

XXIX - A cobertura da área de recepção deve ter prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

XXX - A recepção deve dispor de local para armazenamento da matéria-prima, com dimensão compatível com o volume de produção, com temperatura adequada, atendendo as particularidades dos processos produtivos.

XXXI - A área de produção/processamento deve ser construída de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo em relação à chegada e ao armazenamento da matéria-prima, ao processamento, à embalagem e à estocagem até a expedição do produto final.

XXXII - Nas áreas em que houver utilização de facas, estas devem ser esterilizadas adequadamente.

- a) Na ausência de esterilizadores, outro método eficiente poderá ser realizado, a critério do SIM.

XXXIII - Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção.

XXXIV - Dispor de recipientes constituídos de material de fácil higienização e devidamente identificados, preferencialmente de cor vermelha, para depositar os resíduos da área de produção.

a) Tais recipientes não podem ser utilizados para acondicionar produtos comestíveis em momento algum, mesmo após lavagem e higienização.

XXXV - Os equipamentos e os utensílios devem atender às seguintes condições:

a) Ser de materiais não absorventes, que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização.

b) Possuir superfícies lisas e isentas de imperfeições (frestas, amassaduras, soldas salientes etc.) que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação.

c) Serem construídos de modo a assegurar uma completa higienização.

d) Serem utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.

e) Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) devem contar com dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

XXXVI - Tubulações e conexões utilizados para leite fluido devem ser de aço inoxidável, não sendo permitido o uso de material plástico.

a) As tubulações flexíveis de bomba de sucção podem ser de material plástico atóxico.

XXXVII - Os instrumentos de controle (termômetros, balanças etc.) devem estar sempre em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

a) É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperatura em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

XXXVIII - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional de modo a reduzir os riscos de contaminação. Deve ter afastamento suficiente entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, de modo que permitia a operacionalização e higienização.

XXXIX - É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

XL - É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção tornar seu uso imprescindível, sob prévia autorização do SIM.

a) A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação, com apresentação de plano de higienização e que não impliquem em risco de contaminação do produto.

XLI - Os locais para armazenamento devem estar localizados de maneira a oferecer uma sequência adequada em relação à recepção, ao processamento e à expedição.

XLII - Deve haver número suficiente de instalações e equipamentos de frio, considerando

suas capacidades e particularidades, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitam de frio, para acolher toda a produção.

XLIII - De acordo com o volume de produção e com as particularidades dos processos produtivos, as câmaras frias poderão ser substituídas por outros equipamentos de frio equipados com termômetro com leitura externa.

XLIV - As instalações e os equipamentos de frio devem atingir as temperaturas exigidas para cada produto e em todos os casos serão necessários dispositivos para controle da temperatura.

XLV - Dispor de estrados removíveis em todas as instalações de frio e de estocagem, de modo a não permitir o contato direto do produto com o piso ou assoalho.

a) Os produtos que forem armazenados em câmaras frias devem guardar afastamento adequado entre si e as paredes para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

XLVI - A área de expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, não havendo contrafluxo.

a) A critério do SIM, a expedição de produtos poderá ser realizada na mesma área onde é feita a recepção de matérias-primas, desde que nenhuma outra atividade ocorra ao mesmo tempo (recepção, processamento, limpeza etc.).

XLVII - A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

a) Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que essa possua local e equipamento apropriados para o armazenamento.

XLVIII- Possuir tamanho suficiente para os procedimentos realizados na área e para os equipamentos pertinentes ao local, de acordo com a classificação do estabelecimento.

XLIX - A cobertura da área de expedição deve ter prolongamento suficiente para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

L- Durante a expedição e demais etapas do processamento e do transporte, os produtos devem ser conservados de forma a não haver contaminação de qualquer natureza.

LI - O estabelecimento deve possuir instalações sanitárias e vestiários com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local.

LII - O acesso à área de produção deve ser independente do acesso aos sanitários e aos vestiários.

LIII - Quando as instalações sanitárias e vestiário não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deve ser pavimentado, não passando por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza e estar a uma distância máxima de 40m (quarenta metros).

LIV- Nas instalações sanitárias devem existir lavatórios com água fria (ou fria e quente) com sabonete líquido, papel-toalha de primeiro uso e lixeira com tampa de acionamento não manual.

a) Devem ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.

b) Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.

c) É proibida a instalação de sanitário do tipo “turco”.

LV - O estabelecimento deve dispor, quando necessário, de local próprio para as refeições, dimensionado em função do número de funcionários, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

a) É proibido alimentar-se nas áreas de produção.

LVI - O Estabelecimento deve possuir local, que não permita contaminações de nenhuma natureza, para o armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes e demais insumos. Esses devem ser separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser armazenados em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

a) O armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes para uso diário pode ser realizado nas áreas de produção, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, dentro de armários fechados de material não absorvente e de fácil limpeza.

LVII - O estabelecimento deve possuir local próprio e isolado das demais dependências para o armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos.

LVIII - A caldeira deve ter tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.

LIX - Caso a caldeira seja alimentada à lenha, essa deve ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

LX - A instalação e a utilização da caldeira não podem comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação.

LXI - Quando existente, a caldeira deverá atender às demais legislações específicas.

LXII - Caso exista uma área para venda dos produtos fabricados no estabelecimento, é proibida qualquer comunicação direta para o trânsito de pessoas, com as áreas de produção.

LXIII - Deve haver água potável e encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

a) As características de potabilidade estão descritas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes.

LXIV - Fonte da água, canalização e reservatório devem estar protegidos a fim de evitar qualquer tipo de contaminação.

a) Independente de sua procedência, a água deve ser compulsoriamente clorada com 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão) através de dosador de comprovada eficiência, como garantia de sua inocuidade microbiológica.

LXV - Os depósitos de água tratada devem ser higienizados a cada 6 (seis) meses e devem permanecer constantemente tampados.

LXVI - O estabelecimento deve possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

LXVII - As redes de esgoto sanitário e de esgoto industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

a) É proibido a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

LXVIII - A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as áreas, com

exceção do interior das câmaras frias e antecâmaras.

- a) Em toda a área industrial, as canaletas, quando existentes, devem estar dimensionadas para o volume de água residual a ser conduzida e, preferencialmente, não possuir cantos vivos. Devem ainda permitir perfeita higienização, com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.
- b) Nas câmaras frias e antecâmaras não é permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as água servidas sair por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas áreas externas às mesmas.
- c) Devem ser instalados dispositivos que evitem a entrada de pragas e roedores nas redes de esgoto.

LXIX - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

LXX - Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências.

LXXI - Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

- a) A área de defumação deve possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e de sistema de exaustão, para resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça.
- b) O defumador deve ser, preferencialmente, contíguo à área de processamento.
- c) O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja coberto e pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.
- d) No caso de estabelecimentos onde o defumador não seja contíguo à área de processamento, a barreira sanitária deve dispor de bancada para apoiados recipientes citados no item c, de forma a permitir que o colaborador realize a lavagem de botas e mãos para retornar à área de processamento.
- e) Para fins de construção do defumador, são proibidas estruturas de madeira ou de outro material que comprometa a inocuidade do produto.
- f) O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízos higiênico-sanitários aos produtos.
- g) A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.
- h) Deve ser apresentado ao SIM documento comprobatório de autorização para consumo de lenha.
- i) São permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas do produto.

LXXII - Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

LXXIII- Os estabelecimentos registrados no SIM podem receber matérias-primas, ingredientes e produtos de origem animal destinados ao consumo humano, desde que claramente identificados como diretamente procedentes de outro estabelecimento registrado

no SIM, no Serviço de Inspeção Estadual ou no Serviço de Inspeção Federal.

LXXIV - Os estabelecimentos registrados no SIM devem manter registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima, com a quantidade média dos fornecimentos e o nome do estabelecimento de origem.

a) A documentação de que trata o item acima deve ser apresentada sempre que solicitada pelo SIM.

Art. 33. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

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

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

Art. 34. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

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

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

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

Parágrafo único: Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 36. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 37. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 38. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara ou equipamento de frio, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao

acondicionamento.

## CAPÍTULO II

### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 39. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 40. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 41. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§- 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 42. É proibida a presença de qualquer animal nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 43. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 44. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 45. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades

industriais.

Art. 46. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 47. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 48. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 49. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 50. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Parágrafo único. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 51. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada seis meses, registrando em planilha específica esse controle.

Art. 52. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminações.

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

Art. 53. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 54. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

### CAPÍTULO III

#### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 55. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM sempre que solicitado;
- III - Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, bem como o projeto aprovado do estabelecimento.
- IV – Arcar com os custos das amostras fiscais, bem como fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade das

mesmas e remeter as amostras fiscais aos laboratórios.

a) Os estabelecimentos poderão estabelecer parcerias com entidades que custeiem e colaborem na coleta e envio das amostras fiscais.

V - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

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

VIII – Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

X – Comunicar ao SIM:

a) Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão;

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

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

Art. 56. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico - sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. As normas complementares dos procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos serão estabelecidas por órgãos reguladores.

Art. 57. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 58. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou qualquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 59. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal

destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal.

Art. 60. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permanecem em condições inadequadas de temperatura.

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

Art. 61. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública;

II – Não tenham sido adulterados;

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

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

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

## TÍTULO V

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 62. O SIM e demais órgãos reguladores instituirão normas suplementares por meio de Instruções Normativas que estabelecerão os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos estabelecimentos contemplados neste Decreto.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos, além das referidas normas suplementares, devem obedecer obrigatoriamente às condições gerais dispostas no Título IV deste decreto.

## TÍTULO VI

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### CAPÍTULO I

#### DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 63. 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. 64. 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 SIM 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.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM.

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

Art. 65. 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. 66. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 67. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais órgãos reguladores estabelecerão 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. 68. 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.

## TÍTULO VII

### DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DO SELO DE INSPEÇÃO

#### CAPÍTULO I

##### DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 69. Todo produto de origem animal para consumo humano produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção da Secretaria Municipal de Agricultura de Fundão.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e rótulo.

Art. 70. O registro do produto será requerido junto ao SIM através de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - Layout do rótulo a ser registrado.

Art. 71. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 72. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

§ 1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§ 2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 73. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 74. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art. 75. No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

III – Croqui do rótulo a ser utilizado.

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

Art. 76. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 75, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - Proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

V - Literatura técnico- científica relacionada à fabricação do produto.

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

- I - A segurança e a inocuidade do produto;
- II - Os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III – A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

Art. 77. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 78. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Art. 79. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## CAPÍTULO II

### DA EMBALAGEM

Art. 80. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 81. As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

- a) Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, o procedimento deve ser realizado em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.
- b) É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Art. 82. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

### CAPÍTULO III

#### DA ROTULAGEM

Art. 83. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 84. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

Art. 85. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 86. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

Art. 87. Os produtos registrados deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, conforme legislação vigente.

Parágrafo único. Casos de produtos não previstos em RTIQ serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 88. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

### CAPÍTULO IV

#### DO SELO DE INSPEÇÃO

Art. 89. O selo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 90. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no selo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O selo deve conter:

- I - A expressão “FUNDÃO -ES”, circulando a borda superior;
- II – A palavra “INSPECIONADO”, ao centro;
- III – O número de registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”;
- IV – As iniciais “SIM” abaixo do número de registro do estabelecimento;

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

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

Art. 91. O selo do SIM deve obedecer exatamente à descrição e ao modelo determinado neste Decreto, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, respeitando as cores estabelecidas na arte inclusa neste Decreto, aceitando-se também a cor preta em todo o selo, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 92. O modelo de selo do SIM a ser usado nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares.

a) Dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);
2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg(um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg(dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

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

§ 2º A arte do SIM, bem como todas as suas especificações, ficará disponível no site da Prefeitura Municipal de Fundão, juntamente com outras informações e formulários pertinentes do SIM.

d) Arte do selo do SIM da Prefeitura Municipal de Fundão.



## TÍTULO VIII

### DA ANÁLISE LABORATORIAL

#### CAPÍTULO I

##### DA ANÁLISE LABORATORIAL FISCAL DE PRODUTOS

Art. 93. Todo produto de origem animal produzido ou em fase experimental de produção na agroindústria poderá ser objeto de análise fiscal pelo SIM.

Parágrafo único. A critério do SIM, qualquer matéria-prima, ingrediente, insumo e/ou substância utilizados na elaboração do produto também poderá ser objeto de análise fiscal.

Art. 94. Para definição dos produtos a serem coletados e da frequência de coletas serão levados em consideração critérios, como a avaliação de risco do estabelecimento e a quantidade e categorias de produtos registrados, entre outros.

Art. 95. A amostra coletada deverá ser identificada, acondicionada, lacrada, conservada e transportada de forma a garantir sua integridade analítica.

§1º Toda amostra deverá ser acondicionada em embalagem plástica específica para a finalidade e, posteriormente, lacrada.

§2º Na embalagem plástica deverá constar o nome do produto, nome do estabelecimento, a data da coleta e o número (quando houver) do Termo de Coleta de Amostra - TCA.

§3º Toda amostra deverá ser acompanhada de TCA, cujas informações devem ser completas e legíveis.

Art. 96. O estabelecimento será responsável por providenciar o material necessário para a coleta, assim como realizar o envio das amostras para o laboratório.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão estabelecer parcerias com entidades

que custeiem e colaborem na coleta e envio das amostras fiscais.

Art. 97. A amostra deverá ser coletada no estabelecimento produtor, na presença do proprietário ou do representante legal, cuja assinatura deverá constar no TCA.

Parágrafo único. Na ausência do proprietário e de seu representante legal, a coleta deverá ser realizada na presença de uma testemunha, cuja assinatura deverá constar no TCA.

Art. 98. A amostra de produto deverá ser coletada do estoque existente, em sua embalagem original, rotulada, íntegra e não violada.

Parágrafo único. No caso de produtos de grande tamanho ou volume, em que haja necessidade de fracionamento, esse procedimento deverá ser realizado pelo responsável, seu representante legal ou por funcionário do estabelecimento, acompanhado de servidor do SIM, devendo a amostra ser acondicionada em embalagem do próprio estabelecimento.

Art. 99. Como padrão, será coletada amostra indicativa para análises fiscais de produtos.

§1º Poderá ser realizada coleta de amostra representativa nos casos previstos nos Art. 106 e 107 deste Decreto.

§2º Poderá ser realizada coleta de amostra indicativa em triplicata, conforme descrito nos Art. 108 a 114.

§3º O SIM coletará amostra em duplicata quando exigido pelo laboratório.

Art. 100. A relação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos a serem analisados por produto e a metodologia analítica oficial seguirão as legislações específicas.

Parágrafo único. O SIM poderá determinar a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 101. Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam regulamentos técnicos ou legislações específicas considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar os padrões adotados para análise do produto, anteriormente à realização do procedimento.

Art. 102. Nenhuma das amostras de que trata este Decreto será analisada se constatadas irregularidades que comprometam a conservação e a autenticidade do produto, bem como se estiverem com prazo de validade expirado.

Parágrafo único. Deverão ser descartadas as amostras que chegarem ao laboratório com prazo de validade vencido ou em outra condição que inviabilize a realização das análises. Nesse caso, um termo de rejeição de amostra deverá ser apresentado pelo laboratório ao SIM.

Art. 103. Todas as análises de produtos deverão ser realizadas em laboratório oficial ou em rede de laboratórios credenciados.

Art. 104. Os resultados das análises deverão ser disponibilizados pelo laboratório ao SIM, imediatamente após a liberação desses.

Art. 105. Somente será aceito resultado de análise quando o laboratório atestar as

seguintes informações:

- I - temperatura (quando couber);
- II - lote e/ou data de fabricação;
- III - número do lacre;
- IV - origem;
- V - data de realização da coleta;
- VI - data de entrega da amostra no laboratório;
- VII - validade;
- VIII - data de realização da análise; e
- IX - informação de inviolabilidade do lacre e da embalagem.

Art. 106. Serão coletadas amostras representativas nas situações de não conformidade na análise fiscal microbiológica anterior, proveniente de análise fiscal de amostra indicativa, ou a critério do SIM.

§1º Como padrão, as amostras deverão possuir prazo de validade remanescente superior a dez dias, contado a partir da data de coleta.

§2º Para os produtos que regularmente tenham prazo de validade inferior a dez dias, as amostras deverão ser entregues ao laboratório com antecedência mínima de dois dias úteis do seu vencimento.

§3º As amostras deverão ser provenientes do mesmo lote, mesma apresentação e mesmo conteúdo.

§4º A quantidade de amostras coletadas para análise microbiológica representativa será conforme previsto no Regulamento Técnico do Produto ou, na ausência desse, em legislação específica.

Art. 107. Não será realizada análise de amostra representativa de produto que, após análise indicativa, apresentou resultado não conforme para microrganismo cujo critério de aceitação seja ausência ou que obteve resultado acima do limite máximo aceitável.

Parágrafo único. Na situação descrita no caput, o resultado da análise da amostra indicativa será adotado como definitivo.

Art. 108. A amostra em triplicata será coletada para análises físico-químicas cujas amostras possuam prazo de validade superior a quarenta dias, contados a partir da data da coleta.

Art. 109. As amostras em triplicata deverão ser provenientes do mesmo lote, mesma apresentação e mesmo conteúdo.

§1º Para a situação prevista no caput deste artigo, serão consideradas amostras de: prova, contraprova e testemunho.

§2º As amostras de contraprova e de testemunho especificadas no §1º deste artigo ficarão sob a guarda e responsabilidade do estabelecimento (o responsável nominado como fiel depositário), devidamente lacradas (separadamente) e acompanhadas de cópia do formulário de coleta.

§3º O proprietário/responsável legal do estabelecimento poderá renunciar à coleta de triplicata e, portanto, à realização de análise de contraprova, desde que devidamente documentado no TCA.

Art. 110. Não caberá contraprova em caso de análise microbiológica.

Art. 111. Quando a amostra tiver sido coletada em triplicata, em caso de discordância do resultado da prova, o interessado deverá manifestar o seu interesse em realizar a análise da contraprova no prazo de até dois dias úteis, contados a partir da data da ciência do resultado.

§1º A manifestação especificada no caput deste artigo deverá ocorrer por ofício ou correio eletrônico oficial; endereçada ao e-mail sim@fundao.es.gov.br.

§2º Na manifestação especificada no caput deverá constar o laboratório contratado e a data prevista para o envio da amostra de contraprova para análise.

§3º Decorrido o prazo fixado no caput deste artigo, a não manifestação do interessado implicará aceitação do resultado da prova.

Art. 112. A partir da manifestação especificada no Art. 21, o prazo máximo para o envio da amostra de contraprova para o laboratório deverá ser de dois dias úteis.

§1º Decorrido o prazo fixado no caput deste artigo, o não envio da contraprova implicará aceitação do resultado da prova.

§2º Caso a data de validade da amostra expire antes da análise de contraprova, será considerado o resultado da análise fiscal de prova.

Art. 113. A amostra-testemunho deverá ser enviada junto com a contraprova, em remessa única, para o laboratório contratado.

Parágrafo único. Em caso de divergência entre os resultados das amostras de prova e contraprova, será realizada a análise da amostra-testemunho, sendo esse resultado considerado definitivo, não cabendo mais contestação junto ao SIM.

Art. 114. O SIM poderá apreender o lote em estoque enquanto aguarda resultado definitivo da análise de amostra de contraprova e/ou testemunho.

Art. 115. A análise fiscal periódica não anula a importância da realização de análises de controle do processo produtivo pelo estabelecimento, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, de acordo com seu programa de autocontrole e métodos laboratoriais com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

Art. 116. Os estabelecimentos registrados junto ao SIM serão submetidos a um conjunto de procedimentos, denominado Regime Especial de Fiscalização - REF, nos seguintes casos:

I - Padrão microbiológico não conforme nos resultados das análises fiscais dos produtos de origem animal;

a - indicativa para parâmetros cujo critério de aceitação seja ausência ou que obteve resultado acima do limite máximo aceitável (M).

b - representativa para os casos em que ela couber;

II - Reincidência de padrão físico-químico não conforme nos resultados das análises fiscais dos produtos de origem animal; e

III - Outros casos, a critério do SIM.

Parágrafo único. É considerada reincidência a verificação de não conformidade em um mesmo parâmetro em duas análises consecutivas.

Art. 117. A implantação do REF ocorrerá após a lavratura do auto de infração, seguida da aplicação de uma ou mais das medidas a seguir, definidas pelo SIM:

I - apresentação obrigatória de um plano de ação contendo as medidas corretivas para a não conformidade encontrada, que deverão ser previamente aprovadas pelo SIM;

II - interdição parcial ou total do estabelecimento;

III - apreensão dos produtos, embalagens e rótulos;

IV - solicitação de execução do programa de recolhimento de produtos;

V - inutilização dos produtos apreendidos;

VI - acompanhamento fiscal do processo de fabricação dos produtos;

VII - suspensão do estabelecimento;

VIII - outras medidas corretivas, a juízo do SIM, de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

Parágrafo único. As medidas adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

Art. 118. Todos os lotes que se encontrarem estocados no estabelecimento poderão ser apreendidos pelo SIM.

§1º Quando ocorrer a situação descrita no caput deste artigo, os lotes de produtos apreendidos somente serão liberados após apresentação de resultado laboratorial conforme para os requisitos físico-químico (amostra indicativa) e/ou microbiológico (amostra representativa) que originaram a apreensão.

§2º Serão inutilizados os lotes que apresentarem resultado de análise laboratorial não conforme para os padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, e que caracterizem risco à saúde ou fraude.

§3º Poderão ser destinados ao aproveitamento condicional os lotes de produtos que apresentarem não conformidade para os padrões físico-químicos e/ou microbiológicos na análise laboratorial, desde que não caracterizem riscos à saúde ou fraude.

Art. 119. Para a conclusão do REF, o estabelecimento deverá adotar, obrigatoriamente, as seguintes medidas:

I - comprovar a execução do programa de recolhimento de produtos, quando solicitado pelo SIM;

II - apresentar medidas corretivas (plano de ação para a não conformidade encontrada), que deverão ser previamente aprovadas pelo SIM;

III - aplicar as medidas corretivas aprovadas no Plano de Ação apresentado;

IV - realizar a produção de novo lote de produtos para verificar, por meio de nova análise fiscal, a eficácia das medidas corretivas aplicadas;

V - proceder a coleta de amostra para análise do parâmetro anteriormente não conforme;

VI - apresentar 1 (um) resultado conforme para os requisitos analisados.

§1º A coleta especificada no item V deste artigo será realizada por servidor do SIM.

§2º As amostras serão indicativas para análise físico-química e representativas para análise microbiológica.

§3º O acondicionamento e o envio das amostras, bem como o custeio dessas análises laboratoriais serão de responsabilidade do estabelecimento.

§4º Em caso de resultado de análise laboratorial não conforme para as amostras coletadas, o responsável pelo estabelecimento deverá solicitar formalmente ao SIM a realização de nova coleta.

§5º O estabelecimento permanecerá em REF até que seja apresentado resultado conforme de análise laboratorial previsto no item VI deste artigo.

Art. 120. A implantação e a conclusão do REF ocorrerão mediante documento oficial emitido pelo SIM.

## CAPÍTULO II

### DA ANÁLISE LABORATORIAL FISCAL DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 121. Toda água de abastecimento utilizada na agroindústria inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá ser objeto de análise fiscal.

Parágrafo único. A critério do SIM, qualquer forma de uso da água (higienização, fabricação de gelo, ingrediente na elaboração de produto, dentre outras) poderá ser objeto de análise fiscal.

Art. 122. A frequência de coleta de amostras para realização das análises fiscais de água ocorrerá conforme regulamentos específicos dos órgãos fiscalizadores.

Art. 123. A amostra coletada deverá ser identificada, acondicionada, lacrada, conservada e transportada de forma a garantir sua integridade analítica.

§1º Toda amostra deverá ser acondicionada em embalagem específica para a finalidade e, posteriormente, lacrada.

§2º Na embalagem plástica deverá constar o nome do estabelecimento, a data da coleta e o número do TCA.

§3º Toda amostra deverá ser acompanhada de TCA, cujas informações devem ser completas e legíveis.

§4º As análises dos parâmetros básicos de potabilidade (cloro e pH) deverão ser, preferencialmente, realizadas no local, no momento da coleta.

Art. 124. O estabelecimento é responsável por providenciar o material necessário para a coleta, assim como realizar o envio das amostras para o laboratório.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão estabelecer parcerias com entidades que custeiem e colaborem na coleta e envio das amostras fiscais.

Art. 125. A amostra deverá ser coletada no estabelecimento produtor, na presença do proprietário ou do representante legal, cuja assinatura deverá constar no TCA.

Parágrafo único. Na ausência do proprietário e de seu representante legal, a coleta deverá ser realizada na presença de uma testemunha, cuja assinatura deverá constar no TCA.

Art. 126. Devido à sua característica peculiar, a água e/ou o gelo deverão ser coletados sempre em amostra única, não cabendo amostras de contraprova ou de testemunho.

§1º O SIM poderá coletar amostra em duplicata quando exigido pelo laboratório.

§2º O resultado da análise de água e/ou gelo será definitivo, não cabendo recurso.

§3º De maneira padrão, a amostra de água será coletada em um único ponto da área de produção. Entretanto, a critério do SIM, poderá ser realizada a coleta de amostra em dois ou mais pontos de água.

Art. 127. A relação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos a serem analisados e a metodologia analítica oficial seguirão as legislações vigentes.

Parágrafo único. O SIM poderá determinar a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 128. Nas análises fiscais de água e gelo, mediante parecer técnico do SIM, poderão ser admitidas variações nas especificações físico-químicas estabelecidas na legislação em vigor quando a composição da água for uma característica regional e desde que não comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

Art. 129. Nenhuma das amostras de que trata este Decreto será analisada se constatadas irregularidades que comprometam a conservação e a autenticidade delas.

Parágrafo único. Deverão ser descartadas as amostras que chegarem ao laboratório em qualquer condição que inviabilize a realização das análises. Nesse caso, um termo de rejeição de amostra deverá ser apresentado pelo laboratório ao SIM.

Art. 130. Todas as análises de água deverão ser realizadas em laboratório oficial ou em rede de laboratórios credenciados.

Art. 131. Os resultados das análises deverão ser disponibilizados pelo laboratório ao SIM, imediatamente após a liberação desses.

Art. 132. Somente será aceito resultado de análise quando o laboratório atestar as seguintes informações:

- I - temperatura;
- II - número do lacre;
- III - origem;
- IV - data da realização da coleta;
- V - data de entrega da amostra no laboratório;
- VI - data de realização da análise; e
- VII - informação de inviolabilidade do lacre.

Art. 133. Os estabelecimentos registrados junto ao SIM serão submetidos a um conjunto de procedimentos, denominado Regime Especial de Fiscalização - REF, nos seguintes casos de não conformidade nos resultados das análises fiscais de água:

- I - Padrão microbiológico não conforme para potabilidade da água;
- II - Reincidência de padrão físico-químico não conforme para potabilidade da água; ou
- III - Outros casos a juízo do SIM.

Parágrafo único. É considerada reincidência a verificação de não conformidade em um mesmo parâmetro em duas análises consecutivas.

Art. 134. A implantação do REF ocorrerá após a lavratura do auto de infração, seguida da aplicação de uma ou mais das medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- I - apresentação obrigatória de um Plano de Ação, contendo as medidas corretivas para a não conformidade encontrada, que deverão ser previamente aprovadas pelo SIM;
- II - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- III - apreensão dos produtos, embalagens e rótulos;
- IV - inutilização dos produtos apreendidos;
- V - suspensão do estabelecimento;
- VI - outras medidas corretivas, a juízo do SIM, de acordo com a inconformidade detectada nos termos da legislação.

Parágrafo único. As medidas adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

Art. 135. Para a conclusão do REF, o estabelecimento deverá adotar, obrigatoriamente, as seguintes medidas, nesta ordem:

- I - apresentar medidas corretivas (plano de ação para a não conformidade encontrada), que deverão ser previamente aprovadas pelo SIM;
- II - aplicar as medidas corretivas aprovadas no Plano de Ação apresentado;
- III - proceder a coleta de amostra para análise do parâmetro anteriormente não conforme, no mesmo ponto de coleta; e
- IV - apresentar um resultado conforme para o(s) padrão(s) não conforme(s) de potabilidade da água.

§1º A coleta de amostra citada no item III deste artigo deverá ser realizada por servidor do SIM.

§2º O acondicionamento e o envio das amostras indicadas no item III deste artigo, bem como o custeio dessas análises laboratoriais serão de responsabilidade do estabelecimento.

§3º Em caso de resultado de análise laboratorial não conforme para a amostra coletada de acordo com o item III deste artigo, o responsável pelo estabelecimento deverá solicitar formalmente ao SIM a realização de nova coleta.

§4º O estabelecimento permanecerá em REF até que seja apresentado o resultado conforme de análise laboratorial previsto no item IV deste artigo.

Art. 136. A implantação e a conclusão do REF serão realizadas mediante documento oficial emitido pelo SIM.

Art. 137. A análise fiscal periódica não anula a importância da realização das análises de controle do processo produtivo pelo estabelecimento, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos.

Art. 138. Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM poderá solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água, bem como dos laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada na agroindústria, além de verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção.

TÍTULO IX  
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
CAPÍTULO I  
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 139. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º Os produtos de origem animal resfriados ou congelados podem ser transportados em veículos sem unidade frigorífica, desde que sejam acondicionados em recipientes isotérmicos e que a temperatura de conservação indicada no rótulo do produto seja mantida em todo o percurso até o local de entrega.

§ 4º No transporte citado no parágrafo anterior os recipientes isotérmicos devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura.

§ 5º Os produtos devem ser acondicionados de forma organizada.

§ 6º Não será permitido o transporte de produtos sem proteção contra intempéries.

§ 7º Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização.

§ 8º O veículo utilizado para o transporte deve possuir estrados desmontáveis e higienizáveis sobre o piso das carrocerias.

TÍTULO X  
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES,  
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO  
CAPÍTULO I  
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES  
SEÇÃO I

DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 140. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados,

conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

II - Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

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

## SEÇÃO II

### DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 141. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares.

I – Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens.

II – Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

III – Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais, ou

IV – Determinar a realização de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observando o disposto no Título VIII.

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

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

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

§ 4º Serão retiradas as medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas.

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

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente a liberação de produtos apreendidos, poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

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

Art. 142. O SIM seguirá as ações descritas nos artigos do Título VIII, referente às análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

## CAPÍTULO II

### DAS INFRAÇÕES

Art. 143. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata esse Decreto ou sem prévia atualização da documentação depositada quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - Ultrapassar a capacidade de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII – Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VII - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- VIII – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IX - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- X - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XI – Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalização, autuações, intimações ou notificações;
- XII – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos não registrados no SIM ou em outros órgãos fiscalizadores oficiais;
- XIII – Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XIV - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM ou outros órgãos fiscalizadores;
- XV – Utilizar produtos com prazo de validade vencido, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XVI – Sonegar informações que, direta ou indiretamente, interessem ao SIM e ao consumidor;
- XVII – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XVIII - Ceder ou utilizar de forma irregular selos oficiais, rótulos e embalagens;
- XIX – Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XX - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXI - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXII - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XXIII - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXIV – Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXV - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto,

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

XXVI - Fraudar documentos oficiais;

XXVII – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXVIII – Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

XXIX – Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XXX – Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXI – Importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXII – Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXIII – Não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXIV – Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas em qualquer momento do requerimento do registro;

XXXV – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

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

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

Art. 144. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I – Apresentem-se alterados;
- II – Apresentem-se adulterados;
- III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV- Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - Apresentem embalagens estufadas;
- XI - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - Estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - Não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelos órgãos reguladores.

Art. 145. Além dos casos previstos no art. 144, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos pelos órgãos reguladores e em normas complementares;
- II - Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III – Estejam infestados por parasitos ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 146. Além dos casos previstos no Art. 144, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - Apresentem sinais de deterioração;
- III – Sejam portadores de lesões ou doenças, apresentem infecção muscular maciça por parasitos;
- IV – Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelos órgãos reguladores;
- V – Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VI – Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitos.

Art. 147. Além dos casos previstos no artigo 144, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

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

Art. 148. Além dos casos previstos no art. 144, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

Art. 149. Além dos casos previstos nos Art. 144 e Art. 148, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 150. Além dos casos previstos no Art. 144, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 151. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

§ 2º São consideradas adulteradas as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – Fraudados:

- a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica;
- b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências, de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II – Falsificados:

- a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes

das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto aos órgãos reguladores;

- b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto aos órgãos reguladores e que se denominam como este, sem que o seja.
- c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécies diferentes da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- f) As matérias-primas e os produtos que não atendem às especificações referentes à natureza ou à origem indicada na rotulagem.

Art. 152. As matérias-primas e os produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, receberão destinação adequada, incluindo a sua inutilização, conforme legislação vigente e esses critérios seguirão normas complementares editadas pelos órgãos reguladores.

§ 1º Se as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM poderá autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentem, sejam inutilizados em aterros sanitários, graxarias de abatedouros e frigoríficos localizados em municípios próximos ou enviados para empresas especializadas em tratamentos de resíduos.

Art. 153. Nos casos previstos no Art. 143, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

### CAPÍTULO III

#### DAS PENALIDADES

Art. 154. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 155. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor de 1000 VRTE ( Valor de Referência do Tesouro Estadual), sendo aplicada em dobro quando da reincidência e observadas as seguintes graduações:

- a) Para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;
- b) Para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;
- c) Para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
- d) Para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo.

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

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

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

VI – Cassação de registro do estabelecimento.

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

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no Art. 164 e Art. 165.

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

§ 4º As sanções de que trata os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 141.

Art. 156. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do Art. 155 e pedidos em favor do município, que apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. Os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos seguirá normas complementares estabelecidas pelos órgãos reguladores.

Art. 157. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 155, são consideradas:

- I – Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do Art. 143;
- II – Infrações moderadas, as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do Art. 143;
- III – Infrações graves, as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do Art. 143; e
- IV – Infrações gravíssimas, as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do Art. 143.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 158.

Art. 158. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do Art. 155, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – O infrator ser primário na mesma infração;
- II – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV – A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má fé;
- V – A infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI – A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII – A infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII – O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I – O infrator ser reincidente específico;
- II – O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III – O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV – O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V – A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI – O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII – O infrator ter reagido com dolo ou com má fé;
- VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

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

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

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

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

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

Art. 159. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão

ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 160. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 161. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do Art. 155, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto nos casos definidos no Art. 151.

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

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 162. A sanção de que trata o inciso IV do caput do Art. 155 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - Fraude de registro sujeitos à verificação pelo SIM;

- XIV - Ultrapassagem da capacidade máxima de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV – Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados no SIM ou no órgão de fiscalização competente;
- XVI – Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII – Início de atividade sem atendimento às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII – Expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- XIX – Recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XX – Descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XXI – Não realização de tratamento de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 163. A sanção de que trata o inciso IV do caput do Art. 155 será aplicada nos termos do disposto nos Art. 164 e 165, quando o infrator:

- I - Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VI – Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- VII – Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
- VIII – Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
- IX – Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do Art. 155 será aplicada também nos termos do disposto nos Art. 164 e 165, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I – Não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II- Prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referente à quantidade, qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

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

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

Art. 164. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, às sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 157, independentemente da correção das irregularidades.

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

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

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

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida quando aplicável a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

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

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

Art. 165. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao

equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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

Art. 166. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 167. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no artigo 164;

II - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

## CAPÍTULO IV

### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 168. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 169. O auto de infração será lavrado por fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

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

I – A data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação para o requerimento do registro;

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

Art. 170. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 171. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

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

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 172. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Fundão, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada contabilizando apenas os dias úteis e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houve expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 173. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I – Fora do prazo;
- II – Perante órgão incompetente;
- III – Por pessoa não legitimada;
- IV – Após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 174. O SIM deve instruir o processo com relatório técnico no momento de sua abertura e após juntada a referida defesa, seu coordenador deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 175. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 1º O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura, que juntamente a Procuradoria Geral Municipal, procederá ao julgamento em segunda e última instância.

§ 2º Durante o trâmite processual, as instâncias julgadoras poderão solicitar apoio técnico para embasamento ou para tomada das referidas decisões.

Art. 176. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa municipal.

Art. 177. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 178. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

## TÍTULO XI

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 179. O SIM e o órgão regulador da saúde poderão atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 180. O SIM poderá atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

- I - Ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possa ser transmitidas entre os homens e os animais;
- II – Ações de educação sanitária.

Art. 181. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I - Doenças, exóticas ou não;
- II - surtos;
- III - Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 182. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIM, com orientação de outros órgãos reguladores, caso seja necessário.

Art. 183. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 184. As normas complementares citadas nesse Decreto serão expedidas pelo SIM e demais órgãos reguladores por meio de Portarias e Instruções Normativas .

Art. 185. Ficam revogadas as disposições em contrário a este Decreto, incluindo o Decreto nº. 27/2019 e o Decreto nº. 934/2022.

Art. 186. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito do Município de Fundão/ES

Gilmar de Souza Borges  
Prefeito Municipal

Jeanny Scarquetti de Carli  
Secretária Municipal de Administração

Fundão, 24 de janeiro de 2023.