

Decreto do Executivo Municipal n.º 146/2020, de 03 de março de 2020.

REGULAMENTA A LEI Nº 448, DE 15 DE MARÇO DE 2014, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E SEUS DERIVADOS, PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE CAMALAU/PB.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMALAU, ESTADO DA PARAÍBA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e em cumprimento ao disposto na Lei Municipal nº 448, de 14 de março de 2014.

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Vegetal, de competência do Município de Camalaú, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989, e da Lei Municipal nº448, de 15 de março de 2014, será executada pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Vegetal, vinculada à Secretaria Municipal da Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.

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

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

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

§ 1° - O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário.

§ 2° - A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

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

§ 3° - Para execução de suas atividades, o coordenador do “SIM” tem autorização para conduzir veículo oficial.

Art. 5° - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização, onde, para efeitos sinérgicos o “SIM” estabelece desde já uma parceria com o setor de vigilância sanitária do município, tanto na

observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§1º - Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo XV.

§2º - O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.

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

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

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL, APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 8º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, que obrigam-se a obter registro junto ao SIM, classificam-se em:

I - de carnes e derivados - estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

II - de pescado e derivados - os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescados;

III - de ovos e ovoprodutos - os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

IV - de leite e derivados - estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para

beneficiamento ou industrialização;

V - de produtos de abelhas e derivados - os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição.

Art. 9º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- a) - matadouros-frigoríficos;
- b) - matadouros de pequenos e médios animais;
- c) - charqueadas;
- d) - fábricas de conservas;
- e) - fábricas de produtos suínos;
- f) - fábricas de produtos gordurosos;
- g) - entrepostos de carnes e derivados;
- h) - fábricas de produtos não comestíveis;
- i) - matadouros de aves e coelhos;
- j) - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- a) suínos;
- b) ovinos;
- c) caprinos;
- d) aves e coelhos;
- e) caça de pêlo, dispendo de frio industrial e, a juízo do S.I.M., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de

sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 7º - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M.;

§ 8º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 9º - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- a) aves e caça de penas e
- b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do S.I.M.; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 10 - Entende-se por "entrepósito-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

a) **Agroindústria familiar:** o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor (es) familiar (es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

b) **Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal:** os

estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico- culturais locais ou regionais.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que se referem ao artigo 8.º deverão receber o número de registro.

§ 1º – Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º – O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados e carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 3º – Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§ 4º – A renovação do registro junto ao SIM será realizada a cada dois anos, mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.

Art. 11 - O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

Para aprovar o projeto:

- a) Requerimento ao Sr. Prefeito Municipal, solicitando o registro no SIM pelo Responsável Legal;
- b) Memorial Descritivo da construção, assinada por Engenheiro ou Arquiteto;
- c) Memorial Econômico Sanitário, assinado pelo Responsável Técnico da Empresa;
- d) Plantas de situação e localização;
- e) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- f) Plantas de cortes e fachadas;
- g) Plantas hidro sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- h) Planta baixa com “layout” dos equipamentos, bem como fluxograma de

produção;

- i) Cronograma de execução;
- j) Projeto prevendo o tratamento de efluentes;
- l) Licença Prévia;
- m) Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas.

Para solicitar o Registro:

- a) Requerimento ao Médico Veterinário do SIM, solicitando a vistoria;
- b) Requerimento solicitando a Inscrição Municipal do estabelecimento, bem como documentos necessários conforme legislação vigente;
- c) Cópia do contrato social da empresa;
- d) Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica da Agroindústria ou Empresa;
- e) Análise da água:
 - Físico-químico (ph, Cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza);
 - Microbiológico (coliformes totais e fecais, contagem padrão em placa).
- f) Licença do Órgão Ambiental correspondente – Licença de Instalação;
- g) Pedido de aprovação de rótulos;
- h) Manual de Boas práticas de Fabricação.

Para recebimento do Título de Registro:

- a) Alvará de Localização;
- b) Licença de Operação.

§1º – O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§2º - O Manual de Boas Práticas de Fabricação, constante na alínea “h”, deve conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's):

I - Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO); II - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;

II - Higiene e saúde dos funcionários;

III - Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;

IV - Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;

§3º - O Manual de Boas Práticas de Fabricação, além dos itens obrigatórios já citados, deverá prever mecanismos de resgate ("recall") de seus produtos, identificados por lotes."

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM", e o requerente pode dar início às obras.

Parágrafo Único - Os carimbos com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" e "REFORMA AUTORIZADA SIM" terão tamanho padronizado, no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo "SIM".

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 14 - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data de conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I – Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III – As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM.

Art. 15 - O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador

do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 16 – O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Camalaú, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

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

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

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 – Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 – Ser instalado, de preferência no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão

funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 19 – Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros.

Parágrafo Único - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

Art. 20 – Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 21 – Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 22 – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 23 – Ter paredes lisas de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 24 – Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 – Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 26 – Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 27 – Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 28 – Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 29 – Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 70 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Parágrafo Único – a juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem ou depilação em cama para suínos desde que sejam atendidas todas as exigências higiênico-sanitárias.

Art. 30 – Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção de 1 sanitário para 20 homens e de 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 31 – Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 32 – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração e inspeção, como também a manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 33 – Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 34 – Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

Art. 35 – Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da

administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

CAPÍTULO V DAS TAXAS DE VISTORIA E INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 36 - Fica instituída no Município de Camalaú a taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, devida por todo aquele que desenvolver atividade sujeita à aprovação de Serviço de Inspeção Municipal, cujo lançamento e arrecadação observarão o procedimento previsto no Código Tributário Municipal.

Parágrafo primeiro - A taxa será recolhida:

I – Na solicitação do registro, quando se tratar de licença e vistoria de estabelecimento e de veículos;

II – O estabelecimento terá 15 dias para o pagamento, após a fiscalização, quando se tratar de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Art. 37 - O valor das taxas de registro e licenciamento no "SIM" serão calculados tendo por base a UFR – Unidade Fiscal de Referência do Estado da Paraíba, na forma abaixo descrita:

ATIVIDADE URF

I – Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal;

a) Até 250 m² - 1 UFR;

b) Acima de 250m² - 3 UFR;

I – Alvará inicial e anual, incluindo vistoria prévia e veículo - 30% UFR;

II – Registro de produtos, registro de rótulo e embalagem – 30% UFR;

III – Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por cabeça) – 30% UFR;

IV – Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por cabeça) – 30% UFR;

V – Fiscalização no abate de aves e coelhos (lote de 100 cabeças) – 30% UFR.

Art. 38 - Os valores correspondentes ao montante do mês serão cobrados dos estabelecimentos mediante os relatórios emitidos pelo encarregado da Inspeção Municipal.

Art. 39 - Aplicam-se à taxa instituída por este Decreto, os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, em especial os relativos às multas, juros, correção monetária, inscrição em Dívida Ativa e demais aspectos pertinentes.

CAPÍTULO VI DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 40 - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituir.

Art. 41 - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria e a esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 42 - Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Parágrafo Único - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 43 - Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal.

Parágrafo único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 44 - Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VII

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POS MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 45 - Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir o que couber nos dispostos nos artigos 106 a 109 do RIISPOA, aprovado pelo decreto federal 30.691/52, alterado pelo decreto 1.255/62.

Parágrafo único - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos, 12 horas em jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento. O tempo de repouso que trata este parágrafo, poderá ser alterado toda vez que o serviço de inspeção o julgar necessário.

Art. 46 - Cumprir no que se refere à inspeção "post-mortem", disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do RIISPOA.

Art. 47 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 48 - No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 49 - Considerar quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, as limitações dos estabelecimentos. Admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e ou vísceras apenas nos casos quando houver condições para tal.

**CAPÍTULO
VIII
PESCADOS**

Art. 50 - A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 51 - O pescado em natureza pode ser:

- I - Fresco;
- II - Resfriado;
- III - Congelado.

§ 1º - Entende-se por “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por “resfriado” o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a - 2°C.

§ 3º - Entende-se por “congelado” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°.

Art. 52 - Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a - 15°C.

Art. 53 - A juízo do S.I.M poderá ser tomada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 54 - O pescado fresco próprio para o consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

Peixes:

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

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

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

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

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

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

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII - ânus fechado;

IX - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

Art. 55 - Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I - De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - Portador de lesões ou doenças microbianas, ou

substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - Que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - Tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;

VI - Provenientes de água contaminadas ou poluídas;

VII - Procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em ações de pesca;

VIII - Em mau estado de conservação.

Parágrafo único - o pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IX **INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E OVOPRODUTOS**

Art. 56 - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Parágrafo único - Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 57 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos neste Decreto.

Art. 58 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Art. 59 - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do SIM.

Art. 60 - Os estabelecimentos de ovos e ovoprodutos devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V - Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI - Executar os programas de autocontrole; e
- VII - Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 61 - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 62 - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 63 - Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

- I - Ovos oriundos de espécies diferentes;
- II - Ovos de grupos, classes e tipos diferentes.

Art. 64 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - Alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - Mumificação (ovo seco);

III - Podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - Presença de fungos, externa ou internamente; V - cor, odor ou sabor anormais;

V – Ovos sujos externamente por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infecta-los ou infesta-los;

VI – Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VII – Quando contenham substâncias tóxicas; IX – por outras razões a juízo da Inspeção.

Art. 65 – Sempre que a Inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos para exame bacteriológicos e químicos.

CAPÍTULO X INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ABELHA

Art. 66 – Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

CAPÍTULO XI HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DO PESSOAL

Art. 67 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, observando as boas práticas de fabricação.

Art. 68 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho e quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF - Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único - As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação

e aprovação, o “Manual de BPF - Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo.

Art. 69 - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis e condenados.

Art. 70 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 71 - Os matadouros e indústrias com inspeção municipais deverão ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, devendo os mesmos, aplicados em áreas do estabelecimento previamente autorizadas pelo SIM.

Art. 72 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes de cor branca e convenientemente limpos, inclusive o uso de protetores para cabeça (gorro ou capacete), aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 73 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 74 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 75 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 76 - Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 77 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela Inspeção Municipal.

Art. 78 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser

frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 79 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 80 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

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

Art. 81 - O SIM exigirá da empresa, atestado médico dos funcionários, que deverá ser renovado anualmente.

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

Art. 82 - A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração.

Art. 83 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 84 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

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

Art. 85 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas autorizadas pelo SIM.

CAPÍTULO XII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 86 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliar de inspeção devidamente capacitados, para realização da inspeção ante e pós morte bem como a inspeção tecnológica obedecendo à legislação vigente.

Art. 87 - O SIM deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 88 - O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

Art. 89 - Serão exigidas análises laboratoriais físico, químico e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- I - Análise físico-química:
 - a) Umidade;
 - b) Gordura total;
 - c) Nitrato de sódio;
 - d) Nitrito de sódio;
 - e) Proteína;
 - f) Cálcio (base seca).
- II - Análise microbiológica:
 - a) Salmonella SP;
 - b) Coliformes fecais;
 - c) Staphylococcus aureus;
 - d) Listeria monocytogenes (no caso de leite e derivados);
 - e) Clostridium sp. (para produtos cozidos).

§ 1º - As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o preconizado pela Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§ 2º - A periodicidade das análises será aleatória, sendo trimestralmente para microbiologia e semestralmente para físico-química, de modo a todos produtos registrados passarem por pelo menos uma análise anual, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas; outrossim, o cronograma de coleta elaborado pelo

SIM poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação.

§ 3º - Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água ou produtos, proceder-se-á a sequência de sanções descritas no artigo 97, iniciando-se com advertência e seguindo-se a aplicação de penalidade de 2 UFR's para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 3, gerando, conseqüentemente, a suspensão das atividades, de acordo com o artigo 97 e seguintes do presente decreto regulamentador. A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 3 resultados satisfatórios.

§ 4º - Considera-se como padrões legais aqueles estabelecimentos através da Portaria nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000, do Ministério da Saúde, e Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 90 - Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Resolução RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 91 - No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989 e na Lei Municipal 448/14 de 15 de março de 2014.

Art. 92 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Multa diária;
- III - Apreensão do produto, equipamento e utensílio; V - Perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI - Inutilização do produto;
- VII - Interdição do produto, equipamento e utensílio; VIII - Suspensão de

fabricação de produto;

IX - Interdição parcial ou total do estabelecimento; X - Suspensão das atividades;

XI - Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Art. 93 - As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I - Ao proprietário do estabelecimento;

II - A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;

III - A quem para a infração concorreu.

§1º - Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º - Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§ 3º- Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 94 - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II - Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

III - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 95 - A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Unidade Fiscal de Referência do Estado da Paraíba (UFR-PB):

I - Infrações leves: de 0,5 a 3 UFR's;

II - Infrações graves: de 3,5 a 7 UFR's;

III - Infrações gravíssimas: de 7,5 a 10 UFR's.

§1º - Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§2º - O valor da multa será calculado em UFR ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

§ 3º - Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para conta específica a ser criada vinculada ao Fundo Municipal de Defesa do Meio Ambiente.

Art. 96 - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 97 - São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V - Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 98 - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente;
- II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III - Existir coação de outrem para a execução material da infração;

IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 99 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 100 - São consideradas infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

II - prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

III - produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

IV - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VI - opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VII - obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente;

VIII - a desobediência ou inobservância aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - a inobservância das exigências sanitárias relativas ao funcionamento e

higiene de equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

X - elaborar produtos em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico ou com os processos de fabricação, formulação e composição aprovados pela Inspeção de Produtos de Origem Animal do SIM;

XI - utilizar rótulo em desacordo com a legislação específica ou que não possua processos de fabricação, formulação e composição aprovados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do SIM;

XII - alterar ou fraudar (adulterar ou falsificar) qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XIII - armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

XIV- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

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

XVI - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XVIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;

XIX - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

XX - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob guarda do estabelecimento;

XXI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

XXII - fraudar (adulterar ou falsificar) documentos oficiais;

XXIII - fraudar (adulterar ou falsificar) registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXIV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXV - não cumprir os prazos estabelecidos pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento à intimação ou notificação.

Art. 101 - Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

I - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na sua manipulação, elaboração, conservação ou acondicionamento;

II - apresentem-se alterados;

III - apresentem-se fraudados (adulterados ou falsificados);

IV - contenham substâncias tóxicas, compostos radioativos ou microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica; ou

V - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam.

Art. 102 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

V - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 103 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas

adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- ADULTERAÇÕES - Multa no valor de 2 a 5 UFR's (dois a cinco), quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE – Multa no valor de 5,5 a 7 UFR's (cinco e meio a sete), quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES – Multa no valor de 7,5 a 10 UFR's (sete e meio a dez), quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou

em fórmulas aprovadas.

Art. 104 - Segundo os casos previstos neste Regulamento, independentemente da penalidade administrativa aplicável, será adotado o seguinte procedimento:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, o produto pode ser condenado ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto na legislação específica; e

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

Art. 105 - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 106 - O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas se houver.

Parágrafo único - Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 107 - O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do SIM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 108 - O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único - A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura.

Art. 109 - As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias,

prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 110 - O SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país.

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

Art. 111 - As disposições para o processamento e a rotulagem de produtos orgânicos devem atender à legislação específica.

Art. 112 - Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção, com base em legislações vigentes específicas.

Art. 113 - As penalidades aplicadas, administrativamente irrecorríveis, serão consideradas para determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 114 - Aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou aqueles que já tiverem protocolado os pedidos de registro ou relacionamento na data da entrada em vigor deste Decreto será estabelecido pela Inspeção de Produtos de Origem Animal um prazo para as adequações necessárias.

Art. 115 - O SIM por meio de Portaria da Inspeção de Produtos de Origem Animal publicará, sempre que houver necessidade, normas complementares a este Regulamento.

Art. 116 - Revogam-se as disposições contrárias, este Decreto entrará em vigor na

data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO, 03 de março de 2020.



ALECSANDRO BEZERRA DOS SANTOS

PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I – SELO S.I.M



ANEXO II – CARIMBO

