

----- MINUTA -----

Decreto nº XXXXXX, de XX de XXXXX de 2018.

Regulamenta a Lei Municipal nº XXXX de XXXX de 20XX no que se refere ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos de origem animal.

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Fica regulamentado, por meio deste Decreto, os procedimentos e diretrizes para a execução do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, instituído pela Lei nº XXXX de XXXXX de 2018, exclusivamente para os produtos de origem animal.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de XXX, visando o cumprimento das condições higiênico-sanitárias a serem respeitadas por todos os estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º Os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do Município de XXXX serão executados pela Secretaria Municipal de XXXX (Exemplo: Secretaria da Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico).

Parágrafo único. Ficará a cargo do Secretário XXXX (NOME DA PASTA DE AGRICULTURA) fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - relativo aos produtos de origem animal obedecerá, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, ao previsto neste Decreto, na Lei Federal nº 7.889/89, na Lei Federal nº 1.283/50 e na Lei Municipal nº XXXXXX, no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 – RIISPOA, assim como nas demais normas federais, estaduais ou municipais aplicáveis.

Parágrafo único. Serão aplicadas no âmbito do Município de XXXX, as Instruções de Trabalho do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da AMAVI - CIM-AMAVI, que compreendem o Anexo I deste Decreto.

Art. 5º Entende-se por “estabelecimento de produtos de origem animal”, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

Art. 6º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;
- IV - de ovos e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;
- VII - de produtos não comestíveis.

Art. 7º Constituem princípios a serem seguidos na aplicação presente regulamento:

- I - promoção da preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, evitadas medidas que se tornem obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II - foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III - promoção do processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 8º A inspeção municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou

periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante as operações de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência mínima de execução uma vez ao mês e período de pelo menos duas horas de inspeção, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e o desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 9º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - inspeção *ante e post-mortem* das diferentes espécies animais;

II - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) do produto específico;

III - verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - monitoramento dos resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal ou na saúde pública;

VII - bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

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

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 11. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Art. 12. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Parágrafo único. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Art. 13. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

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

Art. 14. Espécies de açougue são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 15. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

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

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

IV - fábrica de laticínios: estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

V - queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de

queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

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

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 fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de pescado e seus derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

III - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 19. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 20. Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Parágrafo único. No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

Art. 21. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres são as previstas em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;

Parágrafo único. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados;

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º 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.

§ 3º 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, devendo a ovoscopia ser realizada em todos os ovos.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

Parágrafo único. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: 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, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais;

III - é permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares;

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria prima em condições de higiene.

Art. 25. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECEMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 26. Os estabelecimentos destinados a armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção;

II - casa atacadista: estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal e interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 1º Nos estabelecimentos citados, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 2º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são denominados como "unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis, considerados aqueles estabelecimentos

destinados à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana”.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 28. Os estabelecimentos interessados em abater ou industrializar produtos de origem animal e comercializá-los em território sob a circunscrição do Serviço de Inspeção Municipal deverão solicitar o registro junto a Secretaria de **XXXXX** do Município.

Art. 29. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, Decreto 9.013/2017, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 30. Os estabelecimentos a que se refere o art. 28 receberão número de registro.

§ 1º Os números de registro obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

Art. 31. Para o processo de obtenção do registro junto ao SIM, os novos estabelecimentos que pretendam entrar em funcionamento deverão seguir os seguintes procedimentos:

I - preencher, em duas vias, o Formulário de Requerimento de Registro no SIM previsto na Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI;

II - preencher, em duas vias, o Termo de compromisso de registro no SIM previsto na Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI;

III - apresentar os seguintes documentos:

a) cópia do contrato social ou declaração de Microempreendedor Individual ou Nota Fiscal de Produtor Rural;

b) cópia da inscrição estadual ou de produtor rural;

c) cópia do CNPJ ou CPF;

d) cópia do cadastro de contribuinte do ICMS, quando aplicável;

e) certidão Negativa de Débitos municipais;

f) proposta de plantas e documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI;

g) cópia do memorial descritivo, econômico e sanitário do estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI;

h) cópia da solicitação ou dispensa da Licença Ambiental emitida pelo órgão ambiental;

i) cópia do alvará de funcionamento;

j) cópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CIM-AMAVI;

k) cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

l) cópia do Termo de Compromisso para o recolhimento dos resíduos oriundos do processo dos produtos de origem animal, quando aplicável;

m) cópia da carteira e/ou laudo de saúde dos manipuladores e do Responsável Técnico (“aptos a manipulação de alimentos”);

n) programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CIM-AMAVI.

Art. 32. Após a entrega da documentação na Secretaria de **XXXXX** será realizada análise e visita *in loco* para aprovação do local e do terreno da instalação do estabelecimento e do projeto referido no art. 31, para que então os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI sejam encaminhados.

Art. 33. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá iniciar as obras.

Art. 34. O requerente deverá informar à Secretaria de **XXX** o término das obras, bem como a instalação dos equipamentos, para agendamento de vistoria e autorização de início das atividades.

Parágrafo único. Após concluída a vistoria, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 35. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, será expedido o "Registro no Serviço de Inspeção Municipal", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários, conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CIM-AMAVI.

Art. 36. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou

relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as adequações e construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 37. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CIM-AMAVI.

CAPÍTULO X ESTABELECEMENTOS EM FUNCIONAMENTO

Art. 38. Cabe notificação por parte do SIM dos estabelecimentos que não apresentarem a cada dois anos documentos que comprovem a realização ou a participação em treinamentos sobre práticas higiênico-sanitárias de produtos e operações;

§ 1º O plano de treinamento, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria Nº 368/1997 do MAPA, ou outras que venham a substituí-la.

§ 2º Quando houver admissão de novos colaboradores nos estabelecimentos de produtos de origem animal será necessário um novo treinamento de práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações.

Art. 39. São obrigações permanentes dos estabelecimentos que possuem registro junto ao SIM e já estejam em funcionamento:

I - apresentar anualmente cópia da Análise Microbiológica e Físico Química dos produtos, conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CIM-AMAVI;

II - apresentar anualmente Certidão Negativa de Débitos Municipais ou declaração de participação do REFIS municipal;

III - manter o Alvará de Funcionamento válido;

IV - apresentar, na periodicidade segundo legislação do Ministério da Saúde, cópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CIM-AMAVI;

V - manter em dia a carteira e/ou laudo de saúde dos manipuladores e do Responsável Técnico;

VI - realizar anualmente o Controle Integrado de Pragas (serviço terceirizado);

VII - manter exposto no estabelecimento, em local visível, o Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

VIII - manter no estabelecimento cópia do laudo do controle da limpeza da caixa da água (serviço terceirizado) ou fotocópia do controle realizado pelo estabelecimento;

IX - apresentar anualmente ou sempre que houver alterações, os programas de autocontrole implantados conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CIM-AMAVI.

CAPÍTULO XI DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 40. O beneficiamento de produtos de origem animal do Município, estará sujeito às seguintes condições:

I - o abate, a industrialização de carnes, de leite e demais produtos de origem animal, só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, no Estado ou no Município, tendo assim livre trânsito;

II - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência;

III - os animais deverão ser, obrigatoriamente, abatidos mediante processo humanitário;

IV - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

V - 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.

Parágrafo único. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes;

VI - localizar-se, dentro do perímetro da propriedade, de pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

VII - ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

Parágrafo único. Os estabelecimentos já instalados que não disponham de afastamento em relação às vias públicas poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

VIII - dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho dos estabelecimentos de produtos de origem animal e das dependências sanitárias;

IX - dispor de água quente, onde julgar necessário, para usos diversos e suficiente às necessidades dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

X - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

XI - 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;

XII - ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM;

XIII - possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM;

XIV - em estabelecimentos de abate, dispor de dependência de uso exclusivo para o acondicionamento dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XV - dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XVI - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XVII - dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade;

§ 1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, pia com acionamento automático para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§ 2º Os esterilizadores citados neste inciso devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos). Para o abate de aves a temperatura da água dos esterilizadores não deve ser inferior a 85° C (oitenta e cinco graus centígrados).

XVIII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente;

XIX - dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XX - dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do

piso, de forma que não haja contaminação da carcaça;

XXI - dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção *ante-mortem*.

XXII - dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de abate com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM. O fluxograma de abate apresenta as seguintes etapas:

a) bovinos e búfalos: atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, divisão da meia carcaça, carimbagem, resfriamento, desossa, embalagem, armazenagem, estocagem e expedição;

b) ovinos/caprinos: atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, divisão de meia carcaça, carimbagem, resfriamento, desossa, embalagem, estocagem e expedição;

c) suídeos: atordoamento, sangria, escaldagem, depilagem, chamuscamento, evisceração, inspeção, divisão da meia carcaça, lavagem, carimbagem, refrigeração, embalagem, armazenagem, estocagem e expedição;

d) aves: atordoamento, sangria, escaldagem (podendo ou não ser realizado), depenagem, evisceração, lavagem, pré-resfriamento, espostejamento, embalagem, congelamento e expedição;

e) anfíbios (rãs): atordoamento, sangria, colarinho, evisceração, pré-resfriamento, acondicionamento, estocagem e expedição;

f) répteis: atordoamento, desmedulização, sangria, lavagem, esfolagem, evisceração, inspeção, lavagem, resfriamento, desossa, embalagem, estocagem e expedição.

XXIII - prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XXIV - dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores;

XXV - dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;

XXVI - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 41. As demais informações e especificações não contidas neste instrumento, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-lo.

Art. 42. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de três minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de abate humanitário.

Art. 43. Deverão ser obedecidas as seguintes condições para o abate:

I - em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente;

II - permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

III - no caso de aves a escaldagem será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

IV - eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário;

V - executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de

inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas;

VI - as operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 44. A inspeção *ante* e *post mortem*, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283/50 e alterações, e pelo regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013/2017 e alterações, ou por outras normas aprovadas em substituição a estas.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 45. Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, poderá ocorrer apenas nos casos em que houver condições para tal, observadas as condições do Decreto 9.013/2017.

Art. 46. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO XII

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 47. Todas as dependências dos matadouros e demais estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 48. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário e durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 49. Deverá ser diferenciado o equipamento, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 50. Deverá ser lavado e desinfetado diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais estabelecimentos de produtos de origem animal. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 51. Os matadouros e demais estabelecimentos de produtos de origem animal controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores.

Art. 52. Deverá ser exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta, jaleco (opcional), gorro ou toca, botas e quando necessário capacete e máscara.

Art. 53. Deverá ser exigido do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 54. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guarde roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Parágrafo único. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole, devendo as mesmas implantá-los na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CIM-AMAVI.

Art. 55. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem,

pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 56. Deverá ser lavado e desinfetado, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 57. Deverá ser inspecionada e mantida convenientemente limpa as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 58. Deverá ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 59. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 60. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

§ 1º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou demais estabelecimentos de produtos de origem animal será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

§ 2º É obrigatório o uso de carteirinha ou atestado de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 61. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 62. Deverá ser inspecionado, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

§ 1º De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

§ 2º Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 63. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 64. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos de produtos de origem animal como residência.

Art. 65. Deverá ser higienizado, diariamente, ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 66. Deverá ser vetado a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO XIII DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 67. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 68. 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. 69. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 70. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de

produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 71. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 72. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, na forma da Instrução de Trabalho nº 03 do CIM-AMAVI.

Art. 73. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com ordem crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 74. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 75. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 76. Ficam instituídos, no âmbito municipal, os carimbos de inspeção municipal para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme modelos previstos Instrução de Trabalho nº 03 do CIM-AMAVI.

Art. 77. Os carimbos de inspeção municipal são a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 78. O carimbo de inspeção municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 79. Para confecção dos carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a Secretaria municipal de **XXX** adotará modelo de autorização, numerado e controlado pelo próprio Serviço de Inspeção Municipal. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 80. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XIV DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 81. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único. A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05 do CIM-AMAVI.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 82. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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 atenda ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições

inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto, no Decreto nº 9.013/2017, e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - 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;

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

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

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não inspecionados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição previstos pela legislação aplicável;

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

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - 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;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais;

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

Art. 83. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características

- físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
 - V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
 - VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
 - VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
 - VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
 - IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;
 - X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
 - XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
 - XII - apresentem embalagens estufadas;
 - XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
 - XIV - estejam com o prazo de validade expirado;
 - XV - não possuam procedência conhecida;
 - XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos anteriores podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação específica.

Art. 84. Além dos casos previstos no art. 83, 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 na legislação aplicável;
- II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 85. Além dos casos previstos no art. 83, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

Art. 86. Além dos casos previstos no art. 83, 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. 87. Além dos casos previstos no art. 83, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 88. Além dos casos previstos nos art. 83 e art. 87, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas na legislação;

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 89. Além dos casos previstos no art. 83, 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. 90. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do órgão competente;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas na legislação aplicável;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 91. Nos casos previstos no art. 82, 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 ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XVI DAS PENALIDADES

Art. 92. 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. 93. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação aplicável ao SIM 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 fixado na Lei Municipal nº XXXXX, observadas as seguintes graduações:

- a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
- b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
- c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

III - apreensão e perda 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 higiênicosanitária 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 do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

- I - 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;
- II - 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênico-sanitárias exigidas.

Art. 94. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 93, são consideradas:

- I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 82;
- II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 82;
- III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII do caput do art. 82; e
- IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXX do caput do art. 82.

§ 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 à legislação aplicável ao SIM, será aplicada multa no valor compreendido entre um 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. 95.

Art. 95. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 93, 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;

- 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; ou
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - O infrator ser reincidente;
- 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 agido com dolo ou com má-fé; ou
- 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 Na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

§ 9º A multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

§ 10. O valor da multa será atualizado, quando da cobrança, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, índice de correção monetária oficial do governo federal;

§ 11. As multas a que se refere o presente instrumento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais;

Art. 96. 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 Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 97. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 98. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 93, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de

produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM, SIE, SIF ou SISBI;

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

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

Art. 99. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 93, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões neste instrumento ou legislação complementar:

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

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

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

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

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

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

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

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

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

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

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

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

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

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

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

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

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, SIE, SIF ou SISBI;

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

Art. 100. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 93, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo do previsto neste instrumento ou legislação complementar:

I - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal 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 Serviço de Inspeção

Municipal;

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

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

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

Art. 101. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 93, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo do previsto neste instrumento ou em normas complementares:

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

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 102. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 95.

Art. 103. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 104. As sanções de cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento. devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste instrumento ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 102;

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorrido o prazo estabelecido em lei.

CAPÍTULO XVII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 105. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária *ante* e *post-mortem* e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção *ante* e *post-mortem* é privativa do Médico Veterinário.

Art. 106. O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes aos produtos de origem animal e outros dados que porventura se tornem necessários, dizendo dispor de estrutura para arquivar documentos, conforme a metodologia e descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CIM-AMAVI.

Art. 107. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção

do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPITULO XVIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 108. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual, do próprio município ou dos municípios consorciados devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 109. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 110. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 111. As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 112. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de **XXX** deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 113. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CIM-AMAVI.

§ 2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CIM-AMAVI.

Art. 114. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 115. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 116. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou pelo Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar, ouvido o Secretário Municipal de **XXX**, seguindo as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 117. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 118. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 119. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Local, data.

Prefeito Municipal

ANEXO I

INSTRUÇÕES DE TRABALHO DO CIM-AMAVI