

## DECRETO MUNICIPAL Nº 5695

**“DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NA LEI MUNICIPAL Nº 4554, DE 19 DE FEVEREIRO DE 2019, QUE DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL NO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

**WALKER AMÉRICO DE OLIVEIRA**, Prefeito Municipal em exercício, no uso de suas atribuições legais.

**CONSIDERANDO** que através da Lei Municipal nº 4554/19 foi instituído no Município de São Sebastião do Paraíso o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, cuja efetiva implantação necessita de uma regulamentação disciplinar dos procedimentos necessários.

### **DECRETA:**

#### **TÍTULO I**

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

#### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** – Nos termos da Lei Municipal nº 4554/19 o presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de São Sebastião do Paraíso Estado de Minas Gerais, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 2º** – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria quanto do comércio local;

II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – promover o 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 técnicas e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 3º** – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus

derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

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

**Art. 4º** – A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário do Município de São Sebastião do Paraíso - SEDEAGRO, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

**Art. 5º** – Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e a data da expedição e validade.

**Parágrafo único.** Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

§1º – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário do Município de São Sebastião do Paraíso poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Minas Gerais e a União, podendo participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º – Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§3º – A fiscalização sanitária dos produtos de origem animal realizar-se-á em duas etapas distintas e por órgãos diferentes:

I – será realizada pelo SIM no que atine à elaboração, à armazenagem, e ao transporte desde a adequabilidade dos meios de transportes até o percurso do transporte em si;

II – será realizada pela Secretaria Municipal de Saúde de São Sebastião do Paraíso no que atine à distribuição e à comercialização dos produtos de origem animal até o seu consumo final.

§4º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 6º** – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e *post mortem* de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização e educativos.

**Art. 7º** – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) e as demais normas e legislações vigentes.

**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 o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

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

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**Art. 9º** – A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

## CAPÍTULO II

### DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

**Art. 10** – A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderá ser executadas pelo serviço de inspeção do Município, desde que haja reconhecimento da equivalência do respectivo serviço junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei Federal nº 8171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei Federal nº 9712, de 20 de novembro de 1998.

**Art. 11** – Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

**Art. 12** – A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

**Art. 13** – Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção-municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos

agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

**Art. 14** – Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

**Art. 15** – Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de autocontrole – análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – análise fiscal – análise efetuada por laboratório credenciado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário;

III – análise pericial – análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

IV – Boas Práticas de Fabricação – BPF – condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

V – desinfecção – procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

VI – equivalência de serviços de inspeção – condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

VII – espécies de açougue – são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

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

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

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

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

XII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO – procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo

estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XIII – programas de autocontrole – programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário;

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

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

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

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

XVIII – Agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal – estabelecimento com área útil construída não superior a 250 m<sup>2</sup>, conforme disposto da Lei Estadual nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011;

XIX – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA (Vinculado a União Federal) – é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados; e,

XX - A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, é o órgão de assessoramento ao Prefeito na formulação e execução das ações relacionadas com o processo de Desenvolvimento Agropecuário do Município, competindo-lhes especialmente, articular-se em conjunto com as demais Secretarias Municipais, com órgãos e entidades do Estado, da União e de outros Municípios, visando à harmonização dos empreendimentos e interesse comuns relacionados com a sua área de atuação, bem como ao desenvolvimento de programas e projetos de estímulo e apoio às atividades agropecuária do Município;

**Art. 16** – A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açogue e de caça.

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

§ 2º – A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 1º será estabelecida em normas complementares.

**Art. 17** – A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I – inspeção ante *mortem e post mortem* das diferentes espécies animais;
- II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX – verificação da água de abastecimento;
- X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV – controles de rastreabilidade dos animais, das matérias primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV – certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVI – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Art. 18** – Compete aos agentes com atribuições para tal a inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto.

**Art. 19** – Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

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

§2º – Os servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§3º – Nos termos da lei o servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embarço ao desempenho de suas atividades.

## **TÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

**Art. 20** – A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio, sob inspeção municipal, seguirá o disposto no título II do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março 2017.

## **TÍTULO III**

### **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DO REGISTRO**

**Art. 21** – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário exceto aqueles sob regime de inspeção estadual ou federal.

**Parágrafo único.** O Título de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art. 22** – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

**Art. 23** – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

**Art. 24** – A solicitação de registro de estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, acompanhada dos seguintes elementos informativos e documentais em vernáculo:

I – requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:



- a) nome ou razão social;
- b) CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;
- c) localização do futuro estabelecimento; e
- d) georreferenciamento (UTM ou G/M/S).

II – termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências estabelecidas neste Decreto, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;

III – plantas das respectivas construções contendo:

- a) planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;
- b) planta de situação;
- c) planta hidrossanitária;
- d) planta da fachada com cortes longitudinal e transversal; e
- e) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

IV – memorial técnico sanitário do estabelecimento – MTSE, contendo as seguintes informações:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) espécies que pretende abater ou do produto que pretende processar;
- c) capacidade de abate ou processamento;
- d) detalhes do terreno com as seguintes informações:
  - 1-área total;
  - 2-área a ser construída;
  - 3 – área útil;
  - 4 – delimitação do perímetro industrial;
  - 5 – existência de edificação industrial;
  - 6 – existência de edificações limítrofes;
  - 7 – recuo do alinhamento da rua;
  - 8 – descrição ou perfil do terreno;
  - 9 – facilidade de escoamento das águas pluviais;
  - 10 – destino das águas residuais e da rede de esgoto;
  - 11 – forma de acesso;
  - 12 – fontes de mau cheiro; e
  - 13 – tipo de localização.

- e) tipo de pavimentação externa;
- f) informações sobre a água de abastecimento:
  - 1 – fonte produtora de água;
  - 2 – vazão da água de abastecimento; e
  - 3 – capacidade do reservatório de água.
- g) listagem das instalações industriais, com as seguintes informações:
  - 1 – capacidade, com a unidade de medida correspondente;
  - 2 – temperatura de operação;
  - 3 – pé direito;
  - 4 – material e declividade do piso;
  - 5 – revestimento de paredes;
  - 6 – materiais das portas, janelas e esquadrias; e
  - 7 – material do forro.
- h) número de funcionários;
- i) listagem das máquinas e equipamentos, com as seguintes informações:
  - 1 – quantidade; e,
  - 2 – capacidade com a respectiva unidade de medida.
- j) listagem dos tipos de matérias primas, com as seguintes informações:
  - 1 – meio de transporte da matéria prima; e
  - 2 – procedência.
- k) listagem dos produtos que pretende fabricar;
- l) processo de abate, quando aplicável à classificação do estabelecimento;
- m) descrição da sede da inspeção;
- n) barreiras físicas contra pragas; e
- o) dependência para elaboração de produtos não comestíveis.

V – documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;

VI – documento de liberação da atividade emitido pelo órgão de fiscalização do meio ambiente competente;

VII – contrato social da empresa registrado na junta comercial do estado, ou documento equivalente;

VIII – resultado de análise da água de abastecimento fornecido por laboratório que atenda aos requisitos especificados pelo órgão de fiscalização competente; e

IX – laudo de inspeção final.

§ 1º - Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§ 2º - Os documentos de que tratam os incisos I ao IX podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.

§ 3º - As plantas apresentadas devem conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas e representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento.

§ 4º - A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

§ 5º - A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo DIPOA.

§ 6º - O registro do estabelecimento não desobriga o cumprimento de exigências de outros órgãos de fiscalização.

**Art. 25** – Os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM devem ser enquadrados conforme o disposto no título II do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março 2017.

**Art. 26** – O estabelecimento registrado junto ao SIM somente pode realizar as atividades de armazenagem para os produtos pertinentes à área em que o mesmo está enquadrado, desde que previsto no projeto aprovado.

**Parágrafo único.** Para a armazenagem de produtos relacionados a outras áreas deve ser incluída a classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal ao seu registro.

**Art. 27** – A avaliação prévia de projeto é a etapa inicial do registro do estabelecimento e, para a aprovação do mesmo, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais constantes nos incisos I ao IV art. 24 deste Decreto.

§ 1º - A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados.

§ 2º - A aprovação prévia do projeto para registro junto ao SIM é realizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

**Art. 28** – Após a aprovação, o estabelecimento deve ser edificado conforme o projeto aprovado e, concluídas as obras, o responsável legal deve solicitar, a SEDEAGRO a realização de vistoria para emissão de Laudo de Inspeção Final.

§ 1º - O responsável legal do estabelecimento deve juntar à solicitação de vistoria de que trata o caput os documentos relacionados nos incisos V ao VIII do art. 24 deste Decreto.

§ 2º - Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final.

**Art. 29** – O Laudo de Inspeção Final deve ser emitido por servidor da SEDEAGRO com formação em Medicina Veterinária, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

**Parágrafo único.** Para fins de elaboração do Laudo de Inspeção Final, pode ser solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal as plantas físicas do estabelecimento.

**Art. 30** – Atendidos os procedimentos elencados nos art. 24 ao art. 29 deste Decreto, o respectivo processo deve ser remetido a SEDEAGRO para avaliação final, e em caso de aprovação, concessão do Título de Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, pelo Secretário Municipal de Agricultura.

**Art. 31** – A instalação do SIM dar-se-á mediante a emissão, pelo Secretário Municipal de Agricultura, do Termo de Instalação do SIM, o qual deve ser encaminhado ao estabelecimento acompanhado do Título de Registro do SIM para conhecimento da autorização do início das atividades.

§ 1º - Para fins de atendimento ao contido no caput, o Secretário Municipal de Agricultura designará Médico Veterinário da SEDEAGRO para realizar a Ata de Instalação de SIM, a qual deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

§ 2º - Para fins de início de produção os produtos devem estar devidamente registrados junto a SEDEAGRO.

## **CAPÍTULO II**

### **DA REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS**

**Art. 32** – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

**Art. 33** – Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas “a” e “b”, e III e IV do art. 24 deste Decreto.

§ 1º - A solicitação deve apresentar a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas.

§ 2º - As plantas devem observar a seguinte convenção de cores:

I – cor preta, para as partes a serem conservadas;

II – cor vermelha, para as partes a serem construídas; e

III – cor amarela, para as partes a serem demolidas.

§ 3º - A planta de fluxo deve representar graficamente as instalações e equipamentos definitivos em cor única, preferencialmente preta.

**Art. 34** – O Médico Veterinário responsável pelo SIM deve proceder à avaliação do projeto de reforma e ampliação, emitir parecer conclusivo e, e em caso de parecer favorável, encaminhar para análise final na SEDEAGRO.

**Art. 35** – Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada e, uma vez concluída, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final que comprove a execução do projeto conforme aprovado.

§ 1º - Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação ou remodelação, após emissão do laudo de inspeção final com parecer favorável.

§ 2º - Para os casos que impliquem alteração de categoria, o processo de registro de estabelecimento com o laudo de inspeção final com parecer favorável deve ser remetido a SEDEAGRO para avaliação final, emissão de novo Título de Registro e autorização do início das novas atividades.

§ 3º - Para os casos que impliquem a inclusão de abate de novas espécies deve ser atendido o disposto no § 2º do caput.

**Art. 36** – Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para a ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA TRANSFERÊNCIA E ALTERAÇÃO CADASTRAL DO ESTABELECIMENTO**

**Art. 37** – O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento.

**Art. 38** – Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados a SEDEAGRO os documentos contidos nos incisos I, alíneas “a” e “b”, e II e VII do art. 24 deste Decreto, além da documentação comprobatória da aquisição, locação ou arrendamento.

**Art. 39** – A documentação será analisada e, uma vez aprovada, novo Título de Registro será emitido pelo Secretário Municipal de Agricultura, sendo mantido o mesmo número de registro.

**Art. 40** – A alteração cadastral deve ser solicitada a SEDEAGRO nas seguintes situações:

- I – alteração de CNPJ de empresa de mesmo grupo empresarial;
- II – alteração de Razão Social de mesmo grupo empresarial;
- III – alteração de endereço sem mudança de localização do estabelecimento; ou
- IV – alteração dos dados de contato do estabelecimento.

§ 1º - Para fins de alteração cadastral de que tratam os incisos I e II, a solicitação deve ser acompanhada dos documentos contidos nos incisos I, alíneas “a” e “b”, e II e VII do art. 24 deste Decreto, atualizados.

§ 2º - Para fins de alteração cadastral de que trata o inciso III, a solicitação deve ser acompanhada dos documentos contidos nos incisos I, alíneas “a” e “b”, e II e VII do art. 24 deste Decreto, atualizados, com o parecer do SIM atestando que não houve mudança de localização.

§ 3º - Para fins de alteração de que trata o inciso IV, deve ser apresentada solicitação de alteração cadastral contendo os dados atualizados.

§ 4º - Será emitido novo Título de Registro pelo Secretário Municipal de Agricultura para os casos contidos nos incisos I a III.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA PARALISAÇÃO DAS ATIVIDADES E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

**Art. 41** – O responsável legal pelo estabelecimento tem a obrigação de comunicar ao SIM da paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

**Parágrafo único.** A paralisação total das atividades industriais por período superior a seis meses condiciona o reinício das atividades somente após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

**Art. 42** – O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

- I – a pedido do responsável legal do estabelecimento;
- II – por interrupção do funcionamento pelo período de um ano.
- III – por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;
- IV – por não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias; e
- V – por cassação do registro pelo Secretário Municipal de Agricultura.

§ 1º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar a SEDEAGRO a solicitação de cancelamento.

§ 2º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:

I – notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;

II – em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III – avaliação pela SEDEAGRO da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – cancelamento do registro do estabelecimento pelo Secretário Municipal de Agricultura.

§ 3º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser encaminhado à SEDEAGRO o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§ 4º - Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 5º - Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pela SEDEAGRO, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

**Art. 43** – O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Secretário Municipal de Agricultura, por meio da emissão de Termo de Cancelamento de Registro.

**Art. 44** – No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

**Art. 45** – O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município.

**Art. 46** – Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas nos arts. 24 ao 31 deste Decreto, para novo registro de estabelecimento.

**Art. 47** – O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

**Art. 48** – Para fins de registro de estabelecimento, renovação, alteração cadastral e cancelamento de registro de estabelecimento de que trata este Decreto, a SEDEAGRO disponibilizará modelos de formulários e documentos.

**Art. 49** – As plantas de construção acima de 250 metros a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinadas pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro ou arquiteto responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§1º – As convenções de cores das plantas devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§2º – Tratando-se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por profissionais com registro nos seus respectivos conselhos do Estado ou do Município.

## **TÍTULO IV**

### **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

**Art. 50**– Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

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

**Art. 51**– O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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



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

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

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

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

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

XI – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

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

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

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

XVIII – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

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

XX – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

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

XXII – água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

XXV – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

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

XXVII – local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII – sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

XXIX – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitária;

XXX – água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV – dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXVI – equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII – laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

**Art. 52**– Os estabelecimentos de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados, respeitando as particularidades tecnológicas cabíveis, seguirá conforme o disposto nos artigos 43 a 47 do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017.

**Art. 53**– A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art. 54**– O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 55**– Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 56**– Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 57**– Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 58**– As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

**Art. 59**– Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

**Art. 60** – É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 61** – Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

**Art. 62** – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 63** – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

**Art. 64** – São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

**Art. 65** – É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 66** – O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 67** – As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 68** – As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 69** – É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 70** – O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§1º – Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§2º – No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

**Art. 71** – Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 72** – As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

**Art. 73** – É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

**Art. 74** – As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 75** – Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 76** – Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 77** – Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a seguir o disposto no artigo 73 do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017.

**Art. 78** – Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º – Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

§ 2º – Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

**Art. 79** – Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

**Art. 80** – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

**Art. 81** – Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

**Art. 82** – É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

**Art. 83** – Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido alterados ou fraudados; e

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

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

## TÍTULO V

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 84** – O Serviço de Inspeção Municipal seguirá o que for estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em relação às normas complementares e os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal seguindo o disposto no art. 82 do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017.

**Art. 85** – O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

**Art. 86** – A inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados, de ovos e derivados, de pescado e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados, seguirá conforme o disposto nos artigos 84 a 268 do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017.

## TÍTULO VI

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### CAPÍTULO I

#### DOS ASPECTOS GERAIS

**Art. 87** – Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 88** – A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observando o que segue:

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

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

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

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

**Art. 89** – O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

**Art. 90** – É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

**Art. 91** – O Serviço de Inspeção Municipal seguirá o que for estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em relação aos RTIQs os regulamentos técnicos específicos para os produtos de origem animal com seus respectivos processos de fabricação.

**Art. 92** – Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

**Art. 93** – Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

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

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

**Art. 94** – Os padrões de identidade e qualidade de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados, seguirá conforme o disposto nos artigos 276 a 426 do Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017.

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

**CAPÍTULO I**  
**DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 95** – Todo produto de origem animal produzido em São Sebastião do Paraíso deve ser registrado no SIM, SIE ou SIF.

§1º – O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º – O registro deve ser renovado a cada dez anos.

**Art. 96** – No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

III – descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV – relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

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

**Art. 97** – É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.



§1º – Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 96, o requerente deve apresentar ao SIM os seguintes documentos:

I – proposta de denominação de venda do produto;

II – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

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

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

**Art. 98** – As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 99** – Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 100** – Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

**Art. 101** – Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

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

## **CAPÍTULO II**

### **DA EMBALAGEM**

**Art. 102** – Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

**Art. 103** – É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação.

## **CAPÍTULO III DA ROTULAGEM**

### **Seção I**

#### **Da rotulagem em geral**

**Art. 104** – Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 105** – Os estabelecimentos registrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

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

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

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

**Art. 106** – O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art. 107** – Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

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

**Art. 108** – Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – nome do produto;

II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

IV – carimbo oficial do SIM;

V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI – marca comercial do produto, quando houver;

VII – data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VIII – lista de ingredientes e aditivos;

IX – indicação do número de registro do produto na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário;

X – identificação da cidade, estado e país de origem;

XI – instruções sobre a conservação do produto;

XII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

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

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

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

§4º – Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

**Art. 109** – Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

**Art. 110** – Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

**Art. 111** – Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º – Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º – Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º – O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º – As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 112** – Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

**Art. 113** – Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 114** – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 115** – Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 116** – A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

## **Seção II**

### **Da rotulagem em particular**

**Art. 117** – O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º – O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

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

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

§4º – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º – A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§6º – Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

**Art. 118** – Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

**Art. 119** – Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Art. 120** – Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

**Art. 121** – Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência. "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 122** – O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II – conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

**Art. 123** – Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

## **CAPÍTULO IV**

### **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 124** – O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

**Art. 125** – O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§1º – O carimbo deve conter:

I – a expressão “Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário”, na borda superior externa;

II – a palavra "S. S. Paraíso – MG", na parte superior interna;

III – palavra “Inspeccionado”, ao centro;

IV – o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspeccionado”; e

V – as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§2º – As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

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

§4º – Pode ser dispensado o uso da expressão "Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

**Art. 126** – Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

**Art. 127** – Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

**Art. 128** – Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:

a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "S. S. Paraíso – MG", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

#### II – modelo 2:

a) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartas das carcaças;

#### III-modelo 3:

a) dimensões: 1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);

2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);

3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou

4. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "S. S. Paraíso – MG", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e a expressão " Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário " deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

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

#### IV – modelo 4:

a) dimensões: 1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão " Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário " deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

#### V – modelo 5:

- a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra “S. S. Paraíso – MG” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal; e
- d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI – modelo 6:

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

VII – modelo 7:

- a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente, e a palavra “S. S. Paraíso – MG” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “Inspeccionado” seguindo a borda inferior do círculo; e
- d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

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

§2º – Nos casos de etiquetas lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

## **TÍTULO VIII**

### **DA ANÁLISE LABORATORIAL**



**Art. 129** – As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

**Parágrafo único.** Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

**Art. 130** – O SIM seguirá as metodologias analíticas padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 131** – Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º – Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

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

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

I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II – o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**Art. 132** – A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§1º – A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º – Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

**Art. 133** – As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

**Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

**Art. 134** – Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 135** – É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º – Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto e as despesas ficarão a cargo do interessado.

§2º – O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º – Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º – Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º – A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º – Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º – Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM local.

§8º – O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinada, ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 136** – O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**Art. 137** – Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM.

**Art. 138** – Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

## TÍTULO IX

### DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

#### CAPÍTULO I

## **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

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

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

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

§3º – É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **TÍTULO X**

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

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

##### **Seção I**

##### **Dos responsáveis pela infração**

**Art. 140** – Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas nos termos do art. 6-A da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

##### **Seção II**

##### **Das medidas cautelares**

**Art. 141** – Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário, por meio do SIM, deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as medidas cautelares estabelecidas no art. 6-B da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

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

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

§3º – O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS INFRAÇÕES**

**Art. 142** – Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas, as citadas no art. 6-C da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

**Art. 143** – 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 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do órgão regulador da saúde;

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; ou

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

**Parágrafo único.** Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM ou órgão regulador da saúde.

**Art. 144** – Além dos casos previstos no art. 143, os produtos de origem animal devem ser considerados impróprios para consumo conforme o disposto nos artigos 498 a 503, do Decreto Federal 9013, de 29 de março de 2017.

**Art. 145** – 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 SIM; ou

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

II – falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao SIM 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. 146** – Nos casos previstos no art. 6-C da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, 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 III**

#### **DAS PENALIDADES**

**Art. 147** – 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. 148** – Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções nos termos do art. 6-D da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

**Art. 149** – Para fins de aplicação da sanção de multa fica o estabelecido o disposto no art. 6-E da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

**Art. 150** – Para efeito da fixação dos valores da multa 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 estabelecidas pela Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, no seu art. 6-F.

**Art. 151** – Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 6-D da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

II – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

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

IV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V – produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

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

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

§2º – Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do §4º do art. 2º da Lei nº 7889, de 1989.

**Art. 152** – Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 6-D da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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

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

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

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

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

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

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

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

IX – produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo 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 à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

XVII – não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM 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 ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

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

**Art. 153** – Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput art. 6-D da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, caracterizam embarço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I – embarçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

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

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

V – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;



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 a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário 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 planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

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

**Art. 154** – Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput art. 6-D da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

**Art. 155** – 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 embarço 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 caput do art. 6-F da Lei Municipal nº 4554, de 19 de fevereiro de 2019.

**Art. 156** – 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. 157** – As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I – reincidência na prática das infrações de maior gravidades previstas neste Decreto 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. 155; ou

III – não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

## CAPÍTULO IV

### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

**Art. 158** – O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 159** – O auto de infração será lavrado pela autoridade fiscal competente que houver constatado a infração.

**Art. 160** – O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 161** – O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

**Art. 162** – A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

**Art. 163** – A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no SIM, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial.

**Art. 164** – O SIM, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório ao Médico Veterinário que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

**Art. 165** – Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Parágrafo único.** O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo a Comissão Julgadora, para proceder ao julgamento em segunda instância.

§1º – A Comissão Julgadora será composta por membro representante da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, membro da Secretaria Municipal de Saúde e membro do Instituto Mineiro de Agropecuária.

§2º – A Comissão Julgadora será nomeada através de portaria pelo Poder Executivo Municipal.

**Art. 166** – A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a Comissão Julgadora, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

**Art. 167** – O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

**Art. 168** – Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

**Parágrafo único.** Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

**Art. 169** – A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

## TÍTULO XI

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 170** – O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

II – surtos; ou

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

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

**Art. 171** – Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, com base em informações técnico-científicas.

**Art. 172** – As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

**Art. 173** – O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

**Art. 174** – O SIM e a Secretaria Municipal da Saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

**Art. 175** – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário poderá publicar normas complementares sobre atualizações, para uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 176** – Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

**Art. 177** – O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do Município de São Sebastião do Paraíso no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no Município.

§2º – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

**Art. 178** – Fica instituído o Comitê Consultivo do Município de São Sebastião do Paraíso, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias dentre outros.

§1 – No Comitê Consultivo deverão participar representantes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e da Secretaria Municipal da Saúde, Instituto Mineiro de Agropecuária, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais, Procuradoria Municipal e Câmara dos Vereadores de São Sebastião do Paraíso.

§2º – O SIM terá materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção.

§3º – Viabilizar o acesso a laboratório para análise da qualidade dos produtos, não sendo necessário, no entanto, o serviço de inspeção ter um laboratório de análises próprio, podendo contratar a realização das análises em laboratório de terceiros, legalmente reconhecidos.

**Art. 179** – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário após a publicação deste Regulamento constituirá o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo único.** Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 180** – O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

**Art. 181** – Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal, as medidas necessárias visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

**Art. 182** - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, constantes no Orçamento do Município de São Sebastião do Paraíso e será objeto de regulamentação específica.

**Parágrafo único.** No caso de necessidade, a Secretaria Municipal de Saúde fornecerá recursos financeiros de maneira complementar.

**Art. 183** – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade dos produtos de origem animal, de matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e derivados, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 184** – Os casos omissos quanto a execução do presente Regulamento, poderão ser dirigidos através da expedição de Nota Técnica baixada pelo SIM, depois de debatidas e ouvidas no Comitê Consultivo de Inspeção Sanitária.

**Art. 185** – Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor da data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso, 31 de agosto de 2020.

**WALKER AMÉRICO OLIVEIRA**  
**Prefeito Municipal**