



DECRETO Nº 038, DE 13 DE JULHO DE 2020.

Regulamenta a Lei nº 1.725, de 16 de abril de 2020, que institui o Serviço de INSPEÇÃO Municipal (SIM) em CUNHA e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE CUNHA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, DECRETA:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de competência do Município, nos termos da alínea "c" do art. 4º da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, com a redação que lhe deu a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal nº 1.725, de 16/04/2020, será executada pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º A inspeção sanitária e industrial e registro de produtos de origem animal será exercida e obrigatória em todo o território do Município de Cunha em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem à industrialização, manipulação, transformação, acondicionamento, embalagem e transporte de todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis.



Parágrafo único: Estabelecimentos que se dediquem ao abate aguardam regulamentação específica.

Art. 3º A implantação do SIM obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º Os produtos de origem animal in natura ou industrializados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM será exercida em caráter preferencialmente periódico, sendo permanente em casos específicos que o SIM julgar necessário.

Art. 6º Nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF) a critério do SIM.

§ 1º Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão acompanhadas pelos técnicos do SIM, pelo período que julgar necessário.

§ 2º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração e sanções pertinentes.

Art. 7º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:



I - higiene geral dos estabelecimentos registrados;
II - captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento, bem como a captação, a distribuição e o escoamento das águas residuais;

III - funcionamento dos estabelecimentos;

IV - exame ante e post-mortem dos animais de açougue;

V - fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;
VIII - exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no presente Regulamento, realizada em conjunto com demais órgãos competentes; e
X - nas vias públicas e rodovias localizadas no Município de Cunha, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, realizada em conjunto com demais órgãos competentes.

Art. 8º Ficará a cargo do(a) Secretário(a) Municipal da Agricultura e Meio Ambiente fazer cumprir as normas deste Regulamento e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais e obrigatoriamente sob orientação do SIM, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, as outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger as



seguintes áreas:

- I - normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal;
- II - condições e exigências para registro;
- III - reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;
- IV - submissão ao Regime Especial de Fiscalização (REF);
- V - registro de produtos e de rótulos;
- VI - análises laboratoriais e laboratórios credenciados; VII - periodicidade das inspeções; e
- VIII - quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

TÍTULO II

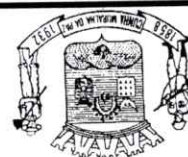
CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 9º Entende-se por "estabelecimento de produto de origem animal" para fins deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

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

Art. 10. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".



Art. 11. Os estabelecimentos de origem animal

abrançam:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados; e
- VI - os entrepostos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

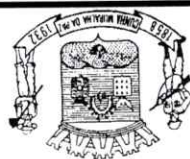
Art. 12. Os estabelecimentos de carnes e derivados

são classificados em:

- I - matadouros-frigoríficos;
- II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
- III - fábricas de produtos suínos;
- IV - entrepostos de carnes e derivados;
- V - fábricas de produtos não comestíveis; e
- VI - matadouros de aves e pequenos animais;

§ 1º Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.



§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que industrializa a carne da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, a carne de animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos de origem animal, dispondo de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

Art. 13. Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado,



moela, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 14. As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo.

Art. 15. Os entrepostos de carnes e derivados registrados no SIM poderão armazenar outros produtos de origem animal para distribuição, desde que não comprometa o fluxo sanitário de produção e desde que possuam instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros bem como a sua manipulação, fracionamento e reembalagem desde que o processo tenha sido aprovado pelo SIM.

Art. 16. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.
§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcasas" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 17. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

CAPÍTULO III **ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

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



- I - usinas de beneficiamento de leite;
- II - fábricas de laticínios; e
- III - entrepostos de laticínios.

§ 1º Entende-se por "usina de beneficiamento de leite" o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público.

§ 2º Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

§ 3º Entende-se por "entrepósito de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite in natura.

CAPÍTULO IV **ESTABELECIMENTOS DE PESCAÇO E DERIVADOS**

Art. 19. Os estabelecimentos de pescaço e derivados são classificados em:

- I - entrepostos de pescados; e
- II - fábricas de conservas de pescaço.

§ 1º Entende-se por "entrepósito de pescaço" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, fracionamento e frigorificação do pescaço, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescaço" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescaço por



qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

CAPÍTULO V
ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granjas avícolas;
- II - entrepostos de ovos; e
- III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Entende-se por "granjas avícolas" o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepósito de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura, oriundos de diferentes granjas.

§ 3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI
ESTABELECEMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - casa do mel; e
- II - entrepostos de mel e cera de abelhas.



§ 1º Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepoto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de diferentes estabelecimentos.

CAPÍTULO VII **ESTABELECIMENTOS DE ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 22. Entende-se por "entrepoto de produtos de origem animal" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, tendo como principal atividade o fatiamento de derivados de laticios e/ou carnes, devendo possuir instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Parágrafo único: Desde que não comprometa o fluxo sanitário de produção e desde que possua instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros, o estabelecimento classificado como Entrepoto de Produtos de Origem Animal poderá armazenar outros produtos de origem animal para distribuição, não sendo permitida nestas categorias a manipulação, reembalagem ou qualquer outro processo adicional à estocagem dos produtos.

TÍTULO III **CAPÍTULO I DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

Art. 23. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio



ao SIM de seus projetos e localização.

Parágrafo único: conforme parágrafo único do Art. 2 deste Decreto, somente serão aprovados estabelecimentos de abate apenas após regulamentação específica.

Art. 24. O processo de obtenção do registro junto ao SIM deverá obedecer aos seguintes procedimentos:

- I - liberação das instalações pelo SIM mediante aprovação de projeto e vistoria;
- II - apresentação de croqui dos rótulos, juntamente com os Formulários de Registro de Produtos constando os processos descritivos de fabricação e laudos de análises microbiológicas, para aprovação; e
- III - encaminhar os seguintes documentos:

- a) Documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);
- b) Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;
- c) Cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, se aplicável;
- d) Comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão do Produtor;
- e) Licença ambiental expedida pelo órgão competente ou no caso de isenção desta, documento assinado pelo Responsável legal do estabelecimento constando a informação da isenção;
- f) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do estabelecimento ou documento equivalente emitido pelo conselho de classe profissional pertinente quando o estabelecimento pleitear equivalência com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);
- g) Alvará de Licença para Funcionamento expedido pelo órgão competente;
- h) Certidão de Zoneamento expedida pelo órgão competente, dispensável em área rural;



- i) Termo de Compromisso, expedido pelo SIM, a ser assinado pelo responsável legal pelo estabelecimento;
- j) Atestado de saúde dos funcionários que exercerão atividades no estabelecimento, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos;
- k) Laudo de análise comprovando a potabilidade da água a ser utilizada no abastecimento interno do estabelecimento;
- l) laudo do Corpo de Bombeiros atestando o estabelecimento para a atividade a ser exercida;
- § 1º Os documentos entregues no processo de abertura do estabelecimento que possuírem data de validade deverão ser renovados e entregues as cópias atualizadas ao SIM, o mesmo se aplica para documentos que forem alterados ou quando necessária a atualização documental do estabelecimento para adequação às novas legislações.
- § 2º a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) não será exigida nos casos de não pleitear a equivalência com o SISBI-POA e será substituída por certificado apresentado pelo Responsável Legal provando curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos ou equivalente emitido pela Prefeitura Municipal de Cunha ou outro órgão oficial com aceitação da Prefeitura Municipal de Cunha.
- Art. 25. A aprovação do projeto referido no art. 24, inciso I, deve ser precedida de vistoria prévia para a aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os seguintes documentos:
- I - requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente;
- II - memorial econômico-sanitário do estabelecimento;
- III - planta baixa de todos os prédios e pavimentos;
- IV - planta hidrossanitária;
- V - layout de equipamentos; e
- VI - planta contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos.



§ 1º Desde que não comprometa as informações, as plantas referidas no art. 25 poderão ser entregues na mesma prancha.

§ 2º Todas as plantas devem ser assinadas pelo Responsável Legal do estabelecimento.

Art. 26. Aprovados os projetos e localização o requerente pode dar início às obras e/ou reformas necessárias.

Art. 27. O SIM emitirá, se aplicáveis, as guias para pagamento da Taxa de Registro do Estabelecimento e Taxa de Registro dos Produtos.

Art. 28. Concluídas as obras e instalados os equipamentos será realizada pelo SIM a vistoria final, na qual constará a autorização ou não para início dos trabalhos.
Parágrafo único: Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 29. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o Título de Registro, constando o nome do estabelecimento, número de registro, endereço e classificação do estabelecimento, e outros elementos julgados necessários.

Art. 30. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção de que trata este Regulamento, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.



Art. 31. Para aprovação prévia dos projetos referidos no caput do art. 30 serão necessários os seguintes documentos:

- I - documento de solicitação de análise descrevendo as pretensões do estabelecimento, assinado pelo responsável legal;
- II - cópia da planta com as alterações pretendidas, ou croqui fidedigno, na cor preta as partes a serem conservadas, na cor vermelha as partes a serem construídas e na cor amarela as partes a serem demolidas;
- III - layout de equipamentos;
- IV - planta ou croqui fidedigno contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos; e
- V - outros documentos a critério do SIM.

CAPÍTULO II DA TROCA DE TITULARIDADE E DO ENCERRAMENTO TEMPORÁRIO E DEFINITIVO DO ESTABELECIMENTO

Art. 32. Em caso de troca de titularidade do estabelecimento registrado, o novo representante legal deverá, por escrito, comunicar de imediato ao SIM para que sejam realizadas as devidas transferências.

§ 1º No caso do novo titular negar-se a promover a transferência, deve ser feita, pelo antigo titular, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

Art. 33. O processo de transferência deve

obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido



para o registro do estabelecimento.

Art. 34. Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§ 1º O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§ 2º Será realizada pela fiscalização do SIM a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIM julgar necessário.

§ 3º A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§ 4º No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§ 5º Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao SIM a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIM dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 6º O SIM declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o SIM sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 35. Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá



obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 36. Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o SIM deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro, a atividade e a lista de produtos produzidos para o serviço de Vigilância Sanitária.

Art. 37. Pode o SIM, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

TÍTULO IV **CAPÍTULO I DO FUNCIONAMENTO E HIGIENE DOS** **ESTABELECEMENTOS**

Art. 38. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da sua classificação. O SIM emitirá normas técnicas para instalações e equipamentos e no caso de ausência destas, adotar-se-ão as normas técnicas do Órgão Estadual de Inspeção.

§ 3º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 39. Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a



qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

§ 1º Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, em um prazo de 6 (seis) meses a partir da data de publicação deste Regulamento. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

§ 2º Os novos estabelecimentos terão prazo de 6 (seis) meses a partir da data de emissão do Título de Registro para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. O não cumprimento acarretará em auto de infração.

Art. 40. 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 e transporte do produto final. Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM.

Art. 41. Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.

Art. 42. As propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios deverão participar de programa de controle e



erradicação de Tuberculose e Brucelose, e também atender à demais exigências que o SIM julgar necessário.

Art. 43. A inspeção ante e post mortem, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

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

Art. 44. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, salvo em casos específicos relacionados à tecnologia dos produtos e desde que previamente previstos e permitidos em normativas e autorizados pelo SIM.

Art. 45. É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único: Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Art. 46. Far-se-ão, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 47. Não é permitida a guarda de material



estranho nos depósitos de produtos, nas salas de
matança/processamento e seus anexos e na expedição.

Art. 48. Não é permitido que os
estabelecimentos possam acesso interno a residências, assim como
também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos
estabelecimentos como residência.

Art. 49. Os estabelecimentos de origem
animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das
instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no
fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 50. Será exigido, para estabelecimentos
de produtos de origem animal registrados no SIM, programa de
combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa
terceirizada, desde que devidamente registradas e licenciadas pelos
órgãos competentes.

Art. 51. O SIM, quando julgar necessário,
poderá exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e
ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras,
conforme a legislação vigente.

Art. 52. Todos os utensílios e recipientes
utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão
ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em
alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização.
Parágrafo único: É recomendado o emprego de utensílios em geral
(gamelas, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem
angulosidades ou frestas.

Art. 53. Recipientes anteriormente usados só
podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-
primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente
íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados; e que não possuam



rotulagens e/ou informações dos estabelecimentos anteriores.
Parágrafo único: Em hipótese alguma podem ser utilizados se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 54. Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.

§ 1º Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

§ 3º Não é permitido o uso de sabão em barra.

Art. 55. Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO II **DAS NORMAS E DA HIGIENE DOS MANIPULADORES**

Art. 56. Todos os funcionários, os dirigentes ou os proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos, deverão apresentar, pelo menos, um atestado de saúde anual, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

§ 1º A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que o SIM julgar necessário.

§ 2º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção



sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 57. Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

Parágrafo único: é obrigatório fixar em todos os lavatórios instruções de lavagem das mãos, bem como estar sempre abastecido com sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa a pedal.

Art. 58. Exigir-se-á do pessoal que trabalhe nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca ou clara, mantidos convenientemente limpos.

§ 1º Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas.

§ 2º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 4º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro do estabelecimento.

Art. 59. Exigir-se-á do pessoal que manipule produtos condenados, não comestíveis, execute atividades na área suja ou realize atividades de limpeza o uso de uniformes diferenciados.

Art. 60. Não é permitido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.



Art. 61. Exigir-se-á do pessoal que trabalhe nos estabelecimentos registrados a realização de curso de Boas Práticas de Fabricação e sua atualização conforme o SIM julgar necessário.

TÍTULO V
CAPÍTULO I
DA OBTENÇÃO DO REGISTRO E DOS PADRÕES DOS PRODUTOS
INDUSTRIALIZADOS

Art. 62. Todo produto industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverá estar registrado no SIM.

Art. 63. O estabelecimento deverá apresentar os Formulários de Registro de Produto, em 2 (duas) vias, em modelo fornecido pelo SIM, assinados pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico.

§ 1º As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

§ 2º Todos os ingredientes, aditivos e outros insumos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 64. O estabelecimento deverá apresentar os croquis dos rótulos para avaliação e aprovação do SIM.

Parágrafo único: Só poderão ser impressos para uso os rótulos registrados e aprovados pelo SIM.

Art. 65. O estabelecimento deverá, se aplicável, efetuar o pagamento das Taxas de Registro de Produto conforme determinação deste Regulamento.



Art. 66. Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e análises laboratoriais dos produtos em teste.

Art. 67. Cabe ao SIM dar parecer de deferimento ou indeferimento sobre a elaboração e registro de novos produtos, avaliando a capacidade tecnológica, estrutural, sanitária e demais particularidades de cada estabelecimento.

Art. 68. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos sem regulamentação específica só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIM a respectiva fórmula, a nomenclatura e a denominação de venda e o processo de produção. Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 69. Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal; e III - tecnologia do produto.

CAPÍTULO II DAS MATÉRIAS-PRIMAS, DA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS



Art. 70. As matérias-primas de origem animal que derem entrada nos estabelecimentos registrados deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual, ou equivalente, ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 71. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do SIM

§ 1º A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 2º Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e CNPJ, se aplicável;
- III - nome do produtor rural e CPF, se aplicável;
- IV - número da Inscrição Estadual, podendo ser abreviado por "Insc. Est." ou "IE";
- V - endereço do estabelecimento produtor;
- VI - carimbo oficial do SIM;
- VII - marca comercial do produto, quando houver;
- VIII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - lista de ingredientes e aditivos;
- X - expressão obrigatória de registro: "Registro no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CUNHA-SP", nº "número de registro do produto no sim contendo no mínimo 2 (dois) dígitos"/"número de registro do estabelecimento no sim contendo no mínimo 2 (dois) dígitos";



XI - classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;
XII - expressão "Indústria Brasileira";
XIII - instruções sobre a conservação do produto;
XIV - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
XV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 3º É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

Art. 72. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do sim, detalhando dia, mês e ano, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Parágrafo único. Para produtos com validade superior a 3 (três) meses é permitido declarar somente mês e ano, nas formas MM/AA ou MM/AAAA.

Art. 73. A forma de fixação da rotulagem deverá ser inviolável, ou seja, que não pode ser removida ou modificada sem danificar a embalagem. Parágrafo único. São consideradas violáveis as datas de fabricação e validade fixadas nos rótulos através de simples etiqueta datadora.

Art. 74. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 75. A responsabilidade pelo envio de produtos



destinados à venda institucional é exclusiva dos estabelecimentos produtores e poderá ser alvo de fiscalização e ações legais cabíveis, não sendo permitida a venda direta desses produtos ao consumidor.

Parágrafo único. A rotulagem dos produtos institucionais deverá conter os seguintes dizeres:

- I - Produto destinado ao mercado institucional; e
- II - Proibida a venda fracionada.

Art. 76. Para produtos não institucionais também poderá ser exigida a inscrição "Proibida a venda fracionada", a critério do sim, visando assegurar a saúde pública ou os interesses do consumidor.

Art. 77. É proibido o uso ou a guarda, em qualquer dependência do estabelecimento, de embalagens ou rotulagens antigas e/ou não utilizadas pelo estabelecimento.

Art. 78. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art. 79. As cargas, parte de cargas e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras legislações que venham a substituí-la.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento com no mínimo 2 (dois) dígitos, as siglas SIM que representará o "Serviço de Inspeção Municipal"

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referido neste



artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

§ 3º As cargas de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 80. Os modelos do carimbo referido no art. 74, § 2º, inciso VI e no art. 83, § 1º constam no Anexo I deste Decreto.

Parágrafo único. Sem causar prejuízo à legibilidade das informações, os diferentes tamanhos dos carimbos poderão ser padronizados, desde que solicitado pelo estabelecimento e autorizado pelo SIM.

TÍTULO VI **CAPÍTULO I DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 81. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

- I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II - cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;
- III - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- IV - fornecer pessoal necessário e habilitado para a atividade de auxiliar de inspeção, ficando estes sob as ordens do serviço de inspeção oficial e caso os funcionários cedidos para esta finalidade não se adequarem ao perfil exigido, os mesmos serão colocados novamente à disposição do estabelecimento mediante justificativa e deverão ser substituídos por outros funcionários;



V - em estabelecimentos de abate, fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;

VI - fornecer os dados estatísticos mensais de interesse na avaliação da produção e industrialização dos produtos de origem animal e demais informações que o SIM julgar necessário, com entrega em periodicidade trimestral. Poderão apresentar dados estatísticos de produção em frequência diferenciada os estabelecimentos de produção sazonal, desde que o estabelecimento entregue ao SIM um documento com tal solicitação, prevendo o período da entrega dos dados, devendo esta solicitação ter parecer favorável do setor;

VII - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente ou RFF, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão, bem como o cancelamento dos trabalhos já agendados, exceto em situações extraordinárias;

VIII - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a chegada de animais, bem como o cancelamento do recebimento já agendado, exceto em situações extraordinárias;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos inspecionados, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de cargas ou partes de carga, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;



XIV - substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

XV - quitar todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XVI - manter no estabelecimento um sistema de autocontrole que permita o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, qualidade e condições de recebimento, bem como o número do documento fiscal e/ou sanitário pertinente;

XVII - manter no estabelecimento, em arquivo próprio, todos os documentos fiscais que permitam confrontar em quantidade as matérias-primas, insumos e os produtos beneficiados;

XVIII - dispor de sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos;

XIX - dar livre acesso ao pessoal do SIM, em qualquer dia ou hora, em toda a área de terra e instalações onde se situa o estabelecimento;

XX - prover a realização da manutenção geral e preventiva dos equipamentos e das instalações do estabelecimento; e

XXI - implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

CAPÍTULO II DAS NORMAS, ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 82. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária ante e post-mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

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



Médico Veterinário.

Art. 83. O SIM deverá dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, produção de pescado e derivados, produção de ovos e derivados, produção de mel e cera de abelhas e seus derivados, produção dos entrepósitos de produtos de origem animal, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 84. O SIM deverá elaborar manual de procedimentos a fim de traduzir e padronizar as principais atividades operacionais a serem executadas pelo setor.

Art. 85. O SIM deverá dispor de pessoal qualificado para trabalhos administrativos.

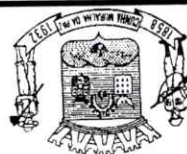
Art. 86. O SIM deverá ter veículos à sua disposição, em quantidade necessária, que viabilizem a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização.

Art. 87. O SIM deverá dispor de espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

Art. 88. O Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, sempre que possível, deve facilitar aos técnicos do SIM a realização de cursos e estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Art. 89. Cabe ao encarregado do SIM no estabelecimento vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

Art. 90. Os servidores incumbidos da execução do



presente Regulamento terão documento de identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente. Parágrafo único. Os servidores referidos neste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a utilizar o documento funcional como forma de identificação.

Art. 91. É vedado aos servidores vinculados ao SIM efetuar compras, receber doações ou manter nos locais da inspeção produtos para a comercialização, estando a serviço no estabelecimento.

Art. 92. O SIM poderá requerer ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente o auxílio de autoridade policial para fazer cumprir as normas deste Regulamento.

Art. 93. Também compete ao SIM:

- I - elaborar normas, portarias e procedimentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;
- II - analisar e emitir pareceres sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- III - analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de produto, de embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;
- IV - analisar, deferir ou indeferir as solicitações de prazos para cumprimento de não conformidades, notificações ou outros documentos emitidos pela fiscalização aos estabelecimentos registrados, o mesmo é aplicável às solicitações de prorrogação de prazos;
- V - elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade; e
- VI - elaborar e efetuar ações de educação sanitária.

Art. 94. As liberações para funcionamento dos



estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do
SIM.

Art. 95. A inspeção sanitária será instalada nos
estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o
registro dos mesmos no SIM.

CAPÍTULO III DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 96. Se houver evidência ou suspeita de que um
produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha
sido adulterado, fraudado ou falsificado, ou de que o estabelecimento
apresente graves problemas produtivos o SIM deverá adotar, isolada
ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de
equipamentos, de utensílios ou outros;
II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas
etapas; e
III - coleta de amostras do produto para realização de análises
laboratoriais.

§ 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,
de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou
outros 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 deste artigo não afasta as competências de
outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

TÍTULO VII CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES



Art. 97. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 98. Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

- I - desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- II - operar sem a utilização de equipamentos adequados;
- III - não possuir instalações adequadas para manutenção higiénica das diversas operações;
- IV - utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- V - permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- VI - manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- VII - acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em contêineres ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;
- VIII - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises;
- IX - receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- X - infringir outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas em outros incisos deste artigo;
- XI - utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;
- XII - não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento



fiscalizado, bem como não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIM;

XIII - receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XIV - fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIM;

XV - adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;

XVI - não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso; XVII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

XVIII - rotular e expedir, em mistura, ovos de diversos tipos;

XIX - não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

XX - entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM, ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;

XXI - realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XXII - não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos; XXIII - não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;

XXIV - recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias;

XXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento ou em legislações específicas;



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

XXVII - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

XXVIII - não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios;

XIX - transportar, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

XX - usar indevidamente os carimbos do SIM ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;

XXI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;

XXII - desobedecer em quaisquer das etapas de produção, armazenamento e de transporte as especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;

XXIII - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste Regulamento;

XXIV - fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade; XXV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XXVI - utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto;

XXVII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

XL - expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;

XLI - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos



destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XLII - embaragar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XLIII - abater, industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, embalar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditas, total ou parcialmente, pelo SIM;

XLIV - sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XLV - fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;

XLVI - promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

XLVII - manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;

XLVIII - adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;

XLIX - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

L - utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;

LI - desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIM no exercício de suas atribuições;

LII - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;

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

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

LV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente,



materia-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento; e
LVI - fraudar documentos oficiais.

Art. 99. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV - forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;
VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

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, incluindo a legislação 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 - apresentam embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possam proceder à identificação conhecida; e

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 em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.

Art. 100. Nos casos do art. 99, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios: I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM; e II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIM.

Art. 101. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 99, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.

Art. 102. Correrá por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 103. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que



contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do COPAS-POA;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa ou o prazo de validade.

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas; e

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem



que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; e

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

CAPÍTULO II DAS PENALIDADES

Art. 104. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa de 10 (dez) a 500 (quinhentos) UFESP's (Unidade Fiscal do Estado de São Paulo), nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes graduações: a) infração leve, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) UFESP's; b) infração moderada, multa de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) UFESP's; c) infração grave, multa de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) UFESP's; d) infração gravíssima, multa de 101 (cento e um) a 500 (quinhentos) UFESP's.

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embargo à ação fiscalizatória; e

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

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embargo



ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei. § 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sangão. § 3º Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 105. Para fins de aplicação da sangão de multa de que trata o inciso II do art. 104, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XII do art. 98;

II - infrações moderadas compreendidas nos incisos XIII a XXVII do art. 98;

III - infrações graves compreendidas nos incisos XXVIII a XL do art. 98; e

IV - infrações gravíssimas compreendidas nos incisos XLI a LVI do art. 98.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10 (dez) a 500 (quinhentos) UFESPs, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 110.

Art. 106. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 104, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte: I -

Circunstâncias atenuantes:

a) o infrator ser primário;

b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do



fato;

c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

d) a infração cometida configurar-se como dolo ou sem má-fé;

e) a infração ter sido cometida acidentalmente;

f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

g) a infração não afetar a qualidade do produto; ou

h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II - Circunstâncias agravantes:

a) o infrator ser reincidente;

b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 107. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 108. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.



§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

Art. 109. A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.

Art. 110. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

CAPÍTULO III DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 111. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 112. O auto de infração deverá mencionar:

I - data e local em que foi constatada a infração;

II - nome e endereço do infrator;

III - ato ou fato constitutivo de infração;

IV - disposição legal infringida;

V - assinatura e identificação do autuante; e

VI - assinatura do autuado ou, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.



Art. 113. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendose uma das vias ao responsável legal pelo estabelecimento por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 114. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extra-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao processo administrativo e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 115. Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 116. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 10 (dez) dias úteis após a intimação do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá a uma comissão nomeada pelo Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente formada por 3 (três) servidores públicos de provimento efetivo, da área técnica, elencados em Portaria a ser expedida bianualmente pela Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, ao Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento e, após, anexada ao processo administrativo. O mesmo será feito com relação ao recurso.

§ 3º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância



no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Art. 117. Proferido o julgamento em última instância, o infrator será notificado pelo Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente da decisão.

§ 1º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento. Findo o prazo poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades interditas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 118. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal estipulado acarretará na inscrição na dívida ativa do Município e consequente execução fiscal.

Art. 119. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, as ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento. Parágrafo único. Poderá ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 120. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos



ou despachados produtos de origem animal; e

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 121. Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO VIII DAS ANÁLISES DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 122. Em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, ou outras legislações que venham a substituí-la, e considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiénico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal:

I - fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma oficial de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal. O não cumprimento do cronograma oficial acarretará em auto de infração;

II - as análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal terão caráter



oficial e serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos; e

III - a periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, será estabelecida pelo SIM através de Portaria e a partir desta será elaborado cronograma anual interno. Parágrafo único. O SIM poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

Art. 123. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, sendo inutilizado o lote cuja amostra foi considerada imprópria para consumo, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao SIM para ser inutilizado. Poderá ser dado outro destino adequado a critério do SIM, para os produtos remanescentes do mesmo lote ainda armazenados no estabelecimento. O estabelecimento também fará obrigatoriamente uma revisão das práticas de fabricação pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico, que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º O estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto em questão, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 2º Após a revisão das práticas de fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra do produto, o qual será produzido unicamente para análise. A quantidade a ser produzida e o dia da produção será definido em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do SIM. Se essa análise apresentar-se dentro dos padrões, a produção será retomada, caso contrário, a



produção permanecerá suspensa. No caso da não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, a análise de que se trata este parágrafo será completa. No caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, a análise de que se trata este parágrafo será somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o SIM julgar necessário.

§ 3º A produção do produto mantida suspensa na forma do parágrafo anterior, permanecerá suspensa até que a análise de 3 (três) lotes consecutivos do produto, que será produzido unicamente para análise, esteja em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do SIM. No caso da não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, as análises de que se tratam este parágrafo serão completas. No caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, as análises de que se tratam este parágrafo serão somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o SIM julgar necessário.

§ 4º Se os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a fabricação do produto será liberada. Caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 3 (três) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior.

§ 5º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIM. O prazo poderá ser maior para aqueles produtos com período de maturação de 60 (sessenta) dias ou mais, a critério do SIM.

Art. 124. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a



qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

§ 3º Caso somente os parâmetros físico-químicos da análise prevista no parágrafo anterior estejam em desacordo com os padrões legais vigentes, as atividades poderão ser liberadas, a critério dos técnicos do SIM, devendo ser seguidos os critérios conforme art. 129.

§ 4º Quando for encontrada grande quantidade de coliformes termotolerantes, poderá ser realizado pelo estabelecimento o monitoramento de cistos de *Giardia* spp. e oocistos de *Cryptosporidium* spp. nos pontos de captação de água, a critério dos fiscais do SIM.

Art. 125. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise físico-química da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes fará obrigatoriamente uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIM em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.



Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade físico-química da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIM coletará uma nova amostra da água de abastecimento interno para análise, sendo que outros requisitos físicoquímicos e microbiológicos poderão ser incorporados na análise. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e poderá ter suas atividades suspensas, a critério dos técnicos do SIM.

Art. 126. A segunda análise oficial ou as análises oficiais conseguintes para retorno da produção do produto ou das atividades do estabelecimento, descritas nos artigos 127, 128 e 129, sendo estas análises em desacordo com o padrão legal vigente e pertencentes ao mesmo ciclo no cronograma de análises oficiais, não acarretarão em auto de infração.

Art. 127. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou falsificação, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso, poderá gerar a suspensão das atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no art. 108 deste Decreto e demais determinações complementares a critério do SIM.

Art. 128. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 5, de 03 de outubro de 2017, do Ministério da Saúde; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Resolução nº 1, de 11 de novembro de 2015 da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, Instrução



Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011, Instrução Normativa nº 09, de 08 de abril de 2009 e Instrução Normativa nº 20, de 21 de outubro de 2016, todas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outros que venham a ser publicados.

TÍTULO IX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 129. O valor das taxas para a realização dos registros do SIM seguirá a tabela abaixo, obedecendo ao Valor da UFESP's: Registro do estabelecimento Anual 15 UFESP's,, Registro de produtos, rótulos ou embalagens, por unidade única 5 UFESP's ;

§ 1º O vencimento da taxa de registro anual será no último dia útil do mês de janeiro de cada ano, no primeiro ano de atividade do estabelecimento será cobrada taxa proporcional aos meses registrados.

§ 2º Decorridos 30 (trinta) dias do vencimento do pagamento da taxa, incidirão sobre o valor apurado juros de mora no percentual mensal de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até a data do efetivo pagamento.

§ 3º Ficam isentos das taxas referidas neste artigo os estabelecimentos que se enquadraram com a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou outros que venham a substituí-lo.

Art. 130. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



Art. 131. O Município de Cunha poderá celebrar convênio com a União, Estado, Município, Universidade ou outra entidade de caráter público, desde que possua estrutura técnica e laboratorial capaz de auxiliar e garantir os aspectos higiênico-sanitários, controle de qualidade dos produtos processados, treinamento de técnicos do SIM e de estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, assim como para comercialização de produtos industrializados fora do âmbito do território do Município.

Art. 132. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo SIM, observada a legislação aplicável, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor. Parágrafo único. Para casos específicos o SIM obedecerá a legislação estadual e federal vigente.

Art. 133. Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 134. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Cunha, 13 de julho de 2.020.
ROLIEN GUARDA GARCIA
PREFEITO MUNICIPAL.