DECRETO Nº 1.739, DE 29 DE MAIO DE 2026.

"Regulamenta, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM, e dá outras providências. "

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CATALÃO**, no uso das atribuições que lhe confere o cargo, nos termos da Lei Orgânica do Município de Catalão, promulgada em 05 de abril de 1990, observando as previsões da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, da Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e de conformidade com a Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e os procedimentos de inspeção e fiscalização em empreendimentos de produtos de origem animal no âmbito do Município de Catalão,

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES, ÂMBITO DE ATUAÇÃO E CONCEITOS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta o Título III da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, que institui e disciplina o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM no âmbito do Município de Catalão.

§1º São estabelecidas as normas relativas à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, aplicáveis em todo o território do Município de Catalão.

§2º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, pela promoção das microempresas e das

empresas de pequeno porte, e pelos princípios contidos no Código de Defesa do Consumidor, na Lei da Liberdade Econômica, bem como no Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO E CONCEITOS

Art. 2º Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, os produtos cárneos, seus subprodutos, matérias-primas e derivados; os pescados e seus derivados; o leite e seus derivados; os ovos e seus derivados; e os produtos de abelhas e seus derivados.

§1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob os aspectos industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, bem como a recepção, a obtenção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição, o transporte, a comercialização e o trânsito de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal.

§2º Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser reinspecionados quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§3º A inspeção e a fiscalização abrangem, ainda, os ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias empregadas na elaboração de produtos de origem animal, incluindo coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, culturas iniciadoras, fermentos e outros produtos autorizados pela legislação específica.

Art. 3º As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade de equipe técnica vinculada ao SIM, observada a estrutura administrativa e de pessoal do Município.

Parágrafo único. O poder de polícia administrativa será atribuído ao servidor público titular de cargo efetivo, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, observada a organização do serviço.

Art. 4º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o §1º, excetuado o abate.

§3º Os estabelecimentos sujeitos à inspeção, permanente ou periódica, terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares, 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, do histórico de conformidade do estabelecimento e o resultado de auditorias anteriores.

Art. 5º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária do SIM será vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

I – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal, de forma complementar, quando determinada pelo SIM;

II – Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de açougue para abate ou industrialização;

III – Nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos em natureza para expedição ou para industrialização;

V – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – Nos estabelecimentos que extraem ou recebem o mel, a cera de abelha e os outros produtos das abelhas para beneficiamento ou industrialização;

VII – Nos entrepostos, de modo geral, que recebam, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VIII – Nos locais de produção que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal, não destinados ao consumo humano.

Art. 7º É da competência do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Catalão a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos I a VIII, do Art. 42, da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, que façam comércio:

I – Municipal;

II – Intermunicipal, quando reconhecida a equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa),

do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA ou, ainda, caso reconhecida a paridade no Sistema Estadual de Equivalência.

§1º Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§2º Para fins de habilitação ao comércio intermunicipal e interestadual, o SIM deverá promover o cadastro dos estabelecimentos e produtos no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi), na forma estabelecida pela Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§3º Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM orientação, acompanhamento e fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados e parcerias, tratados nesta lei, e a viabilidade de capacitação de técnicos e auxiliares.

§4º No caso de gestão consorciada, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados aderidos.

Art. 8º Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização, industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviço em atividades sujeitas à inspeção e fiscalização.

§1º Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem estar devidamente identificados.

§2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 9º Para ações complementares que visem ao alcance dos objetivos previstos na Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025 e do presente Decreto, fica o Município de Catalão, Estado de Goiás autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

Art. 10. Para efeito deste Decreto, considera-se:

I – **Estabelecimento de produtos de origem animal**: 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 legislação específica;

II – **Entreposto de produtos de origem animal:** o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção;

III – **Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:** o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, sendo:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica.

c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos.

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas.

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados - enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite.

IV – **Serviço de Inspeção Municipal - SIM:** unidade técnico-administrativa, vinculada ao município, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal;

V – **Inspeção:** processo de verificação, por autoridade competente, da conformidade de produtos, processos ou estabelecimentos com as normas legais e regulamentares, visando garantir a segurança, qualidade e inocuidade, especialmente no caso de produtos alimentícios;

VI – **Fiscalização:** ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação e normas regulamentares;

VII – **Registro:** conjunto de procedimento técnico e administrativo de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção dos produtos, a distribuição e comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente, proporcionando a identificação sanitária nos rótulos dos produtos inspecionados aptos para consumo humano e comercialização;

VIII – **Auditoria:** procedimento técnico-administrativo conduzido por servidor do município com formação superior adequada, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção municipal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados.

IX – **Matéria-prima:** toda substância de origem animal, em estado bruto que para ser usada como alimento precise sofrer tratamento ou transformação de natureza, física, química ou biológica;

X – **Ingrediente:** é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento, que permaneça no produto final, ainda que de maneira modificada;

XI – **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampa, gravada, gravada em relevo, ou litografada colada sobre a embalagem do alimento;

XII – **Embalagem:** invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar,

envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XIII – **Memorial técnico sanitário:** documento que descreve detalhadamente as instalações, os equipamentos, os procedimentos, os processos e os produtos relacionados ao estabelecimento para produção de alimentos de origem animal;

XIV – **Memorial descritivo do produto:** documento que detalha todos os aspectos do produto, do processo de fabricação, da composição do produto com indicação dos ingredientes e suas quantidades, da embalagem, dos controles realizados, das características técnicas e das informações relevantes para o seu uso e consumo;

XV – **Animais exóticos:** todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XVI – **Animais silvestres**: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

XVII – **Espécies de caça**: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XVIII – **Espécies de açougue:** são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIX – **Bem-estar animal:** estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XX – **Amostra:** porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote do produto a ser analisado como parte da amostra geral;

XXI – **Análise de rotina:** análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador, destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

XXII – **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;

XXIII – **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC:** sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

XXIV – **Laboratório de controle oficial:** unidade laboratorial, própria do órgão competente ou de instituição pública ou privada, devidamente credenciada e/ou conveniada com os serviços de inspeção equivalentes, destinada à realização de análises oficiais com métodos reconhecidos, para subsidiar ações de fiscalização, controle e certificação de produtos de origem animal;

XXV – **Análise fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção do município;

XXVI – **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;

XXVII – **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;

XXVIII – **Desinfecção:** procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XXIX – **Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXX – **Limpeza:** remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXXI – **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;

XXXII – **Barreira sanitária:** mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal, podendo ser dispositivo físico ou método previsto no Programa de Autocontrole - PAC, que visa à prevenção de contaminação do manipulador e/ou do alimento;

XXXIII – **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;

XXXIV – **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;

XXXV – **Programas de autocontrole:** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIM;

XXXVI – **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;

XXXVII – **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;

XXXVIII – **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;

XXXIX – **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 em legislação específica;

XL - **Contaminação cruzada**: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XLI – **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;

XLII – **Aproveitamento condicional:** destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

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

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

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

XLVI – **Destinação industrial:** destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XLVII – **Infração:** a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e da legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e

integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, bem como a legislação pertinente ao tema;

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

XLIX – **Interdição:** medida administrativa, de caráter cautelar, que estabelece a paralisação total, de qualquer atividade desenvolvida, podendo ser lacrado o empreendimento ou recolhidas as matérias-primas, os produtos alimentícios, os subprodutos, os ingredientes, os rótulos, as embalagens, os equipamentos e os utensílios;

L – **Apreensão:** consiste em o agente fiscal confiscar os produtos de origem animal que estejam em desacordo com as normas legais vigentes, dando-lhes a destinação cabível;

LI – **Calibração:** procedimento metrológico, realizado por laboratório acreditado por órgão competente, que consiste na comparação entre os valores indicados por um instrumento de medição e os valores de um padrão de referência reconhecido, sob condições controladas, com o objetivo de verificar a exatidão do instrumento, assegurar a rastreabilidade dos resultados e, quando necessário, possibilitar ajustes no equipamento;

LII – **Aferição:** procedimento de verificação pontual que consiste na checagem da conformidade do instrumento de medição em relação a um padrão de referência, sendo utilizado para controle operacional ou rotina de inspeção; e

LIII – **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF**: instrumento oficial de identificação e qualificação da Unidade Familiar de Produção Agrária como pertencente à agricultura familiar, emitido por órgão competente do governo federal, utilizado para acesso a políticas públicas específicas voltadas ao segmento.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
CLASSIFICAÇÃO

Art. 11. Para os fins de incidência das normas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Catalão, Estado de Goiás, os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados conforme o tipo de produto que manipulam, classificados em:

I – Cárneos, animais abatidos, subprodutos e matérias primas;

II – Pescado e seus derivados;

III – Leite e seus derivados;

IV – Ovos e seus derivados;

V – Advindos de abelhas e seus derivados.

Seção I
Dos estabelecimentos de carnes e derivados

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

I – Abatedouro frigorífico; e

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, e/ou que realiza o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, e/ou que realiza a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 13. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Seção II
Dos estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 14. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Barco-fábrica;

II – Abatedouro frigorífico de pescado;

III – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV – Estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, e/ou que realize o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, e/ou que realize sua industrialização.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção III
Dos estabelecimentos de leite e derivados

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

I - Granja leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – Queijaria.

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

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

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a

manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Seção IV
Dos estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – Granja avícola; e

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

§ 4º É facultativa a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

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

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

Seção V
Dos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

TÍTULO III
DO PROCESSO DE REGISTRO
CAPÍTULO I
DO REGISTRO

Art. 18. O registro dos estabelecimentos será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal, instruído com os seguintes documentos:

I – Requerimento para registro, conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;

II – Termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação, conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;

III – Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) do (s) proprietário (s) e cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), quando for o caso;

IV – No caso de propriedade rural, apresentar cópia do Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR) emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA);

V – Cópia do contrato social ou requerimento de empresário, para pessoa jurídica;

VI – Cópia de documento de identidade do (s) proprietário (s);

VII – Comprovante de endereço;

VIII – Cópia da inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ), quando for o caso;

IX – Planta baixa ou croqui das instalações, memorial descritivo simples da obra, com *lay-out* dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais;

X – Memorial técnico sanitário, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM;

XI – Contrato de prestação de serviços e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART do responsável pelo empreendimento, juntamente com a carteira expedida pelo respectivo Conselho de Classe e, no caso de agroindústria de pequeno porte, poderá apresentar a declaração de assistência técnica de órgão oficial do sistema "S".

XII – Alvará de localização e funcionamento do empreendimento, emitido pela administração municipal;

XIII – Declaração ambiental, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XIV – Laudo de análise da água utilizada no processo produtivo, emitido por laboratório certificado, para fontes não provenientes do abastecimento público, conforme legislação vigente de padrões microbiológicos e físico-químicos da qualidade da água, não eximindo o estabelecimento do cumprimento da legislação ambiental específica, no que concerne à licença, devendo ser analisado cloro livre em todas as amostras, sendo que a colheita das amostras para análise da água deverá se dar em sala de produção;

XV – Certificado de conformidade emitido pelo Corpo de Bombeiros, quando for o caso;

XVI– Cópia do manual de Boas Práticas de Fabricação;

XVII – Certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;

XVIII – Memorial descritivo de todos os produtos produzidos pelo estabelecimento, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XIX – Apresentação do rótulo do produto ou descrição das dizeres de rotulagem para cada produto;

XIX – Comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização, conforme disposto no Código Tributário Municipal.

§1º Tratando-se de agroindústria de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2º Os documentos descritos nos itens XII, XV e XVI deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro do SIM

§3º Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao SIM

§4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§5º A finalização do processo de requerimento de registro se dará da seguinte forma:

I – Emissão do Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pela autoridade sanitária oficial do SIM;

II – Expedição do Certificado de Registro, constando o número de registro, nome empresarial, e outras informações necessárias;

III – Permissão para impressão de rótulos, dos produtos registrados e devidamente aprovados.

§6º A Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento fará incidir taxa para registro e renovação anual, nos termos da legislação em vigor.

§7º Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação correlata.

§8º A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e legislação específica.

§9º A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, disponibilizado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento.

§10º O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro e incidência da tributação correlata até que sobrevenha constatação da referida suspensão.

§11º O estabelecimento registrado, mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias, deverá informar ao SIM por meio eletrônico ou documento físico protocolado, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, o reinício das suas atividades.

§12º As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser requeridos e informados por meio de protocolo com apresentação de projetos ou plano/relatório da pretensão estando condicionadas à prévia aprovação do SIM.

§13º O SIM deverá manter em arquivo os documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

§14º A partir do cancelamento do registro no SIM, todos os rótulos e embalagens deverão ser inutilizados pelo empreendedor, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal além de outras consequências previstas em lei, devendo ser acompanhado pela equipe de apoio do SIM, que poderá promover, a qualquer tempo, o recolhimento e destinação necessária.

§15º O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, com a abertura de processo administrativo para correspondente apuração e adequação, estando sujeito às sanções em caso de descumprimento deste Decreto ou

de outras exigências legais, abrindo-se, se for o caso, prazo estabelecido para sanar as irregularidades e apresentação de plano de execução de medidas corretivas.

§16º É vedado aos estabelecimentos apresentar, guardar, estocar, armazenar ou manter em depósito substância suscetível de corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar matéria-prima, ingredientes ou produtos alimentícios.

Art. 19. Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues ao SIM para os devidos fins.

CAPÍTULO II
DA VENDA, LOCAÇÃO OU TRANSFERÊNCIA

Art. 20. Na hipótese de alienação, arrendamento, locação ou qualquer outra forma de transferência da posse ou da exploração do estabelecimento registrado, o adquirente, arrendatário ou sucessor deverá requerer, imediatamente, perante o SIM, a transferência da titularidade do respectivo registro de inspeção.

Parágrafo único. Havendo recusa aos comandos do *caput*, o titular deverá notificar o fato ao SIM, por meio eletrônico ou documento físico protocolizado.

Art. 21. Até a efetiva conclusão da transferência da titularidade do registro perante o SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades constatadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em cujo nome estiver registrado o respectivo registro de inspeção.

Art. 22. Caso o titular do registro tenha comunicado formalmente ao SIM a alienação, locação, arrendamento ou transferência da exploração do estabelecimento, e o adquirente, locatário ou sucessor deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a documentação necessária à transferência da titularidade do registro, este será cancelado, ficando o interessado sujeito à formulação de novo requerimento de registro.

Art. 23. Efetivada a transferência da titularidade do registro perante o SIM, o adquirente, locatário, arrendatário ou sucessor da atividade econômica ficará obrigado ao cumprimento das disposições previstas neste Decreto e na legislação correlata, sem prejuízo do atendimento de outras exigências sanitárias, administrativas ou técnicas que venham a ser determinadas pela autoridade competente.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não se encontre integralmente instalado e devidamente aparelhado para a finalidade a que se destina, em conformidade com o projeto previamente aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. As instalações, dependências, equipamentos e utensílios de que trata o caput deverão ser compatíveis com a capacidade operacional do estabelecimento e com a natureza dos produtos elaborados, observadas as exigências sanitárias, tecnológicas e estruturais aplicáveis à atividade desenvolvida.

Art. 25. 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 legislação específica:

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 – Pátios 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;

VI – Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao armazenamento de produtos não comestíveis oriundos da 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 os trabalhos de recepção, de manipulação e de 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, sifonados e escamoteáveis;

XIV – Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos, como lavadores de botas e de mãos, 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/ou aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção, conforme descrito no programa de autocontrole do estabelecimento;

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

XX – 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;

XXI – Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXII – 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;

XXIII – 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;

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

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

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

XXVII – Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXVIII – Água fria e quente, quando necessário, nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXIX – 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;

XXX – Instalações e equipamentos para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXI – Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXII – Equipamentos apropriados para a produção de vapor;

XXXIII – Dependência para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

XXXIV – Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, de acordo com a finalidade.

Art. 26. Para os fins deste Decreto, serão observados os seguintes parâmetros e normas relativos aos equipamentos e utensílios utilizados nos estabelecimentos:

I – Todos os equipamentos e utensílios empregados nas áreas de manipulação deverão ser constituídos de materiais atóxicos, não absorventes, resistentes à corrosão e compatíveis com os procedimentos de limpeza e higienização, não podendo transmitir odores, sabores ou substâncias que comprometam a qualidade ou a inocuidade dos produtos;

II – As superfícies deverão ser lisas e livres de fissuras, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização ou representar risco de contaminação;

III – Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, freezers, câmaras frigorificas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura;

IV – O transporte de produtos frigorificados deverá ser realizado por veículos dotados de unidade de refrigeração e instrumento de controle de temperatura adequados à conservação dos produtos transportados.

Art. 27. As diferentes classificações de estabelecimentos devem respeitar as particularidades tecnológicas cabíveis, de acordo com as legislações específicas.

Art. 28. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 29. É vedado ao estabelecimento de produtos de origem animal exceder a capacidade operacional de suas instalações e equipamentos.

Art. 30. A armazenagem de produtos comestíveis de origem animal de diferentes naturezas em uma mesma câmara frigorífica será admitida desde que os

produtos estejam devidamente identificados e acondicionados, sem risco de contaminação cruzada ou comprometimento da inocuidade e da qualidade, observada a compatibilidade das condições de conservação, especialmente quanto à temperatura, embalagem e acondicionamento.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PESSOAL

Art. 31. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 32. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o piso, os ralos, as paredes das áreas de manipulação e demais estruturas de apoio.

Art. 33. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário, com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 34. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário.

Art. 35. Todos os produtos de higienização utilizados no estabelecimento deverão possuir aprovação do órgão competente de saúde, estar devidamente identificados e ser armazenados em local apropriado e exclusivo, separado das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos, de forma a prevenir riscos de contaminação e assegurar as condições higiênico-sanitárias do ambiente e dos produtos.

Art. 36. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 37. Os subprodutos deverão ser acondicionados e armazenados de forma adequada, observadas as condições higiênico-sanitárias pertinentes, devendo aqueles provenientes da elaboração e que possam constituir fonte ou agente de contaminação ser imediatamente removidos das áreas de trabalho.

Art. 38. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Após a retirada dos resíduos, os recipientes utilizados para seu acondicionamento deverão ser imediatamente higienizados e mantidos em adequadas condições de limpeza e conservação.

Art. 39. Fica proibida a presença, permanência ou circulação de animais alheios ao processo industrial nas áreas internas dos estabelecimentos e em seus arredores, de modo a prevenir riscos de contaminação e assegurar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e produtos.

Art. 40. Os estabelecimentos deverão implementar e manter programa permanente, contínuo e eficaz de prevenção, monitoramento e controle de pragas e vetores, adotando medidas necessárias para evitar a infestação e a contaminação das instalações, equipamentos, matérias-primas e produtos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser monitorados periodicamente, de forma a reduzir os riscos de contaminação.

Art. 41. Para o desenvolvimento das atividades de manipulação, 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 obrigatório o uso de calçados fechados.

§3º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do estabelecimento.

§4º 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. 42. Os manipuladores de produtos deverão observar as seguintes normas de higiene e conduta:

I – Manter adequado asseio pessoal, conservar as unhas curtas e sem esmalte ou base, sendo vedado o uso de perfumes, maquiagens e adornos, tais como anéis, brincos, pulseiras, relógios e similares;

II – Manter os cabelos presos e devidamente protegidos, preferencialmente sem barba e bigode, ou, quando existentes, mantidos aparados e adequadamente protegidos;

III – Higienizar cuidadosamente as mãos antes e após a manipulação dos alimentos, após qualquer interrupção das atividades, após contato com materiais contaminados e sempre que necessário;

IV – Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V – Evitar cantar, assoviar, falar excessivamente ou praticar quaisquer atos que possam ocasionar contaminação dos alimentos durante sua manipulação;

VI – Proteger adequadamente o rosto ao tossir ou espirrar;

VII –Não consumir alimentos, bebidas, nem mascar chicletes nas áreas de manipulação de alimentos;

VIII – Abster-se de qualquer prática ou comportamento que possa, direta ou indiretamente, comprometer a higiene ou contaminar os alimentos.

Art. 43. Quando utilizadas luvas e máscaras, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, devendo ser substituídas frequentemente, ou sempre que necessário, de modo a garantir a adequada proteção sanitária e evitar riscos de contaminação dos alimentos.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o manipulador da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 44. Roupas e objetos pessoais deverão ser guardados em locais apropriados, como vestiários ou armários.

Art. 45. Os manipuladores que atuem na indústria de produtos de origem animal deverão apresentar boas condições de saúde, possuir Atestado de Saúde Ocupacional – ASO válido, observado o prazo máximo de 1 (um) ano, e ser imediatamente afastados das atividades de manipulação de alimentos sempre que constatada condição de saúde que possa ocasionar contaminação dos produtos ou comprometer sua inocuidade e segurança sanitária.

Art. 46. O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 47. A inobservância das disposições previstas neste capítulo sujeitará o responsável legal às sanções administrativas cabíveis, na forma estabelecida neste Decreto, sem prejuízo das demais responsabilidades civil e penal eventualmente aplicáveis.

Art. 48. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com o Programa de Autocontrole - PAC.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 49. São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I – Cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto e em normativas correlatas, inclusive que vierem a ser editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento;

II – Fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos nos estabelecimentos de inspeção permanente, ao qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III – Garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Decreto;

IV – Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do Serviço de Inspeção Municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

V – Fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

VI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação ou descaracterização de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – Fornecer ao SIM, até o décimo dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal;

VIII – Manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

IX – Comunicar ao SIM, com antecedência de no mínimo 72 (setenta e duas) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

X – Comunicar com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos;

XI – Comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XII – Receber matéria-prima de propriedades cadastradas no órgão estadual de saúde animal (OESA), que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIII – Permitir a entrada no estabelecimento, no caso de abatedouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA) válido;

XIV – Manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como dados dos produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverão estar disponíveis para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XV – Comunicar ao SIM a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção, estando sujeitos à aprovação;

XVI – Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico-sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XVII – Desenvolver e implementar programas de autocontrole que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química e microbiológica dos produtos elaborados e suas matérias-primas;

XVIII – O Programa de Autocontrole - PAC deverá ser apresentado em, no máximo, 06 (seis) meses, após o início das atividades;

XIX – Obedecer ao memorial descritivo do produto, assim como utilizar rótulos previamente registrados no SIM;

XX – Fornecer a seus funcionários, aos servidores da inspeção e aos visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXI – Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXII – Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXIII – Manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXIV – Possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições do responsável técnico.

Parágrafo único. Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 50. Os estabelecimentos deverão possuir sistema de controle de entrada, armazenamento, movimentação e saída de produtos, de forma a assegurar a adequada rastreabilidade das matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos elaborados em todas as etapas do processo produtivo, notadamente permitindo a identificação de

I – Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens, e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II – Data, quantidade e destinação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único. O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual, por meio de livros de controle, ambos com valor fiscal, que ficará à disposição do SIM.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 51. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão instaladas nos estabelecimentos após seu regular registro junto ao SIM, e executadas de forma permanente ou periódica, conforme a natureza da atividade desenvolvida e os riscos sanitários envolvidos.

§1º A inspeção será obrigatoriamente executada de forma permanente nos estabelecimentos de abate, durante todas as etapas do processo de abate das diferentes espécies animais, competindo ao estabelecimento disponibilizar instalações, mobiliário e demais condições adequadas para acomodação da equipe do SIM, bem como manter organizada e disponível toda a documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização.

§2º Compete ao SIM estabelecer os horários de funcionamento dos estabelecimentos nos quais sua presença seja obrigatória, podendo fixar limites de abate

de acordo com a capacidade operacional e a disponibilidade de recursos humanos do serviço de inspeção.

§3º Nos demais estabelecimentos abrangidos por este Decreto, a inspeção e fiscalização serão executadas de forma periódica, em frequência definida pelo SIM, observados os riscos inerentes aos produtos, aos processos produtivos e ao histórico sanitário do estabelecimento.

Art. 52. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – Inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais de abate;

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 das legislações específicas;

VI – Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológica e demais que se façam necessárias para verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

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 – Verificação das 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 outros componentes;

XI – Classificação de produtos e derivados de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – Inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e do transporte;

XIII – Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV – Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos e subprodutos ao longo da cadeia produtiva;

XVI – Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 53. Os procedimentos relativos à inspeção de carnes e derivados, desde a inspeção *ante mortem* e *post mortem*, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal vigente.

Art. 54. Os procedimentos relativos à inspeção de leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados e produtos das abelhas e derivados, serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal vigente.

Art. 55. Nenhum animal pode ser abatido em estabelecimento sem autorização do SIM ou de outros serviços de inspeção estadual ou federal.

Art. 56. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção do SIM, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Art. 57. Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados, quantas vezes forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

Parágrafo único. É proibido o retorno à origem, de produtos que na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização, sob responsabilidade do estabelecimento e orientação do SIM

Art. 58. O SIM poderá estabelecer, em normas técnicas específicas, procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, além de desenvolver programas de controle oficiais com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

TÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 59. Os padrões de identidade e qualidade seguirão o descrito no Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e suas alterações – regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, e atos complementares, considerando as particularidades de cada produto.

TÍTULO VII
DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 60. Para os fins deste Decreto, deverão ser observados, no manejo pré-abate e durante o processo de abate das diferentes espécies animais, os princípios e procedimentos destinados à garantia do bem-estar animal, sem prejuízo da observância

das demais normas técnicas e sanitárias específicas aplicáveis à matéria, cabendo aos responsáveis, em relação aos animais:

I – Possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;

II – Proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;

III – Assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;

IV – Manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;

V – Adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário.

Art. 61. Deverão ser observados e aplicados os princípios e preceitos de bem-estar animal, adotando-se procedimentos adequados de manejo, contenção, condução e permanência dos animais, de forma a evitar sofrimento, estresse, dor ou maus-tratos desnecessários.

Art. 62. Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro que seja proposto.

§1º Compete à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos sacros, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§3º O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 63. Os abatedouros frigoríficos deverão dispor de instalações adequadas para o recebimento, manejo e acomodação dos animais, em conformidade com os preceitos de bem-estar animal, assegurando condições apropriadas de higiene, limpeza e desinfecção, bem como estruturas adequadas para realização de exame e observação dos animais, sempre que necessário.

§1º Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§2º Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§3º Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 64. No transporte de espécies de pescado recebidas vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 65. Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 66. Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

TÍTULO VIII
DAS DOAÇÕES

Art. 67. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação, destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome desenvolvidos no âmbito do Município, do Estado ou da União, conforme disponibilidade e articulação interinstitucional, observada a discricionariedade administrativa.

Art. 68. Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 69. Antes do recebimento dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo SIM que, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 70. O SIM deverá informar, de forma clara e expressa, à entidade destinatária da doação, as características de não conformidade identificadas no produto, bem como as condições e especificações que seriam exigidas para sua regular conformidade sanitária e comercial.

Art. 71. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

TÍTULO IX
DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 72. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da manipulação e do processamento dos produtos de origem animal, no âmbito da

Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de Catalão, ocorrerão conforme o disposto neste Título e em atos normativos complementares.

Art. 73. Para os efeitos deste regulamento, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I – Pertencer, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II – Ser destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

III – Possuir área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§2º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do *caput* deste artigo, emitida por órgão competente.

Art. 74. Para fins de registro no SIM, o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será classificado conforme sua natureza e deverá observar as seguintes escalas máximas de produção:

I – Abate e industrialização de pequenos animais (aves, coelhos e outras espécies de pequeno porte): produção de até 5 (cinco) toneladas de carne por mês;

II – Abate e industrialização de médios e grandes animais (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos e caprinos): produção de até 8 (oito) toneladas de carne por mês;

III – Fábrica de produtos cárneos (unidade exclusiva de industrialização de embutidos, defumados e salgados): produção de até 5 (cinco) toneladas por mês;

IV – Unidade de beneficiamento de ovos: recepção e acondicionamento de até 10.000 (dez mil) dúzias por mês;

V – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: recepção e industrialização de até 30 (trinta) toneladas por ano;

VI – Estabelecimento de leite e derivados: recepção e processamento de até 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

§1º O cálculo das escalas de produção previstas neste artigo terá como base a capacidade instalada declarada no memorial descritivo e a média mensal de processamento efetivo.

§2º A critério do SIM, e desde que respeitadas as condições higiênico-sanitárias, o limite mensal poderá ser ajustado para atender sazonalidades, desde que a média anual não ultrapasse os tetos estabelecidos neste Decreto.

§3º Os volumes máximos previstos neste artigo são referenciais, devendo o enquadramento considerar, cumulativamente, a estrutura instalada, o processo produtivo, o nível de risco sanitário e a capacidade operacional do estabelecimento.

§4º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá revisar ou ajustar os limites de produção, mediante avaliação técnica fundamentada, quando constatada alteração no risco sanitário, na tecnologia empregada ou na destinação dos produtos.

§ 5.º O enquadramento como agroindústria de pequeno porte não autoriza a ampliação automática da escala de produção, sendo obrigatória nova avaliação técnica para qualquer alteração dos volumes estabelecidos.

Art. 75. As agroindústrias familiares enquadradas como de pequeno porte e baixo risco sanitário poderão ser submetidas a procedimentos simplificados de registro, inspeção e fiscalização, com exigências estruturais, operacionais e documentais proporcionais ao risco sanitário e à escala de produção, conforme critérios técnicos definidos pelo SIM.

Art. 76. Os produtos de origem animal deverão ser elaborados em estabelecimentos exclusivos e apropriados para esse fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem a identidade, qualidade e a inocuidade dos alimentos.

Art. 77. A área do terreno destinada à instalação do estabelecimento deverá possuir dimensão compatível e suficiente para a construção de todas as dependências, estruturas e instalações necessárias ao desenvolvimento das atividades pretendidas, observadas as exigências higiênico-sanitárias, operacionais e de fluxo funcional.

§1º As áreas destinadas à circulação e manobra de veículos transportadores deverão possuir pavimentação ou revestimento adequado, executado com material que minimize a formação de poeira e impeça o acúmulo de águas e empoçamentos, admitindo-se, para tais fins, a utilização de brita ou material equivalente tecnicamente adequado.

§2º As áreas destinadas à circulação de pessoas, bem como os locais de recepção e expedição, deverão possuir pavimentação ou revestimento executado com material que permita adequada lavagem, higienização e manutenção das condições higiênico-sanitárias.

§3º A área do estabelecimento deverá ser devidamente delimitada e protegida, de modo a impedir o acesso de pessoas não autorizadas, bem como a entrada, permanência ou circulação de animais.

Art. 78. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos, não excedendo o limite estipulado no artigo 73 deste Decreto.

§1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 79. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 80. As dependências dos estabelecimentos deverão ser projetadas e construídas de forma a proporcionar fluxo operacional racional e contínuo, compatível com as etapas de recepção da matéria-prima, processamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição dos produtos, evitando cruzamentos e riscos de contaminação, devendo ainda atender aos seguintes requisitos:

I – Possuir condições adequadas para a realização das atividades de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, bem como para os procedimentos de limpeza e desinfecção;

II – Dispor de pé-direito com altura compatível e suficiente para a adequada instalação dos equipamentos e para garantir satisfatórias condições de temperatura, ventilação, iluminação e circulação de ar;

III – Possuir pisos, paredes, forros, portas, janelas, equipamentos e utensílios confeccionados com materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização e desinfecção;

IV – Manter as paredes das áreas de processamento revestidas com material impermeável, resistente e de cores claras, em altura compatível com a realização das operações e com a manutenção das condições higiênico-sanitárias;

V – Assegurar que todas as aberturas voltadas para o ambiente externo sejam protegidas por telas milimétricas ou dispositivos equivalentes, destinados a impedir a entrada de insetos e demais vetores.

§1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do *caput* deste artigo.

Art. 81. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art. 82. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e com demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 83. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

§1º O uso de uma mesma área para finalidades distintas somente será permitido mediante segregação temporal das operações e prévia higienização das instalações, equipamentos e utensílios entre os respectivos turnos ou etapas de processamento.

§2º A recepção de matérias-primas e a expedição de produtos acabados poderão ser realizadas em um mesmo local, desde que em horários distintos e que não haja cruzamento entre itens contaminantes e produtos prontos para o consumo.

§3º É admitido o compartilhamento de instalações sanitárias, vestiários e áreas de descanso já existentes na propriedade, desde que situados a uma distância máxima de 40 (quarenta) metros do local de produção e que o acesso seja pavimentado e higienizado.

Art. 84. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 85. Quando a ventilação natural se mostrar insuficiente para assegurar condições adequadas de conforto térmico, controle de umidade e prevenção de condensações ou contaminações, o estabelecimento deverá dispor de sistema de ventilação mecânica, exaustão ou climatização compatível com a atividade desenvolvida.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 86. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§2º É permitida a armazenagem conjunta de produtos de naturezas distintas em uma mesma área, desde que sejam adotadas medidas de segregação e controle que garantam a preservação de sua identidade, qualidade e inocuidade, vedada qualquer condição que possa ocasionar contaminação cruzada ou prejuízo às suas características.

§3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 87. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 88. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 89. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 90. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 91. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 92. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em regulamentação específica.

§1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão liquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 93. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 94. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

Art. 95. Poderão ser admitidas adequações construtivas e funcionais às instalações das agroindústrias de pequeno porte, desde que:

I – Não comprometam a higiene, a segurança e a inocuidade dos produtos;

II – Garantam a separação adequada entre as etapas do processo produtivo;

III – Possibilitem a higienização eficaz dos ambientes, equipamentos e utensílios.

Art. 96. O enquadramento da agroindústria de pequeno porte será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante avaliação técnica, podendo ser revisto a qualquer tempo em razão de alteração da escala de produção, do processo produtivo ou do risco sanitário.

Art. 97. O enquadramento como agroindústria de pequeno porte não exime o estabelecimento do cumprimento das normas sanitárias aplicáveis aos produtos de origem animal, nem da responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos colocados no mercado.

Art. 98. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 99. A Agroindústria de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Decreto.

Art. 100. Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos e legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Art. 101. As exigências relativas à estrutura física, às dependências, às instalações e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal observarão, além do disposto neste Decreto, no que couber, as normas previstas na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas alterações, na Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015, na Instrução Normativa MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, e demais normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, inclusive as supervenientes que as alterem ou substituam.

Parágrafo único. O dimensionamento e a operacionalização das estruturas de que trata o caput deverão observar os princípios da análise e do gerenciamento de risco, com vistas à prevenção da disseminação de doenças de interesse para a saúde animal, de pragas e de agentes biológicos, físicos e químicos capazes de comprometer a saúde pública, a inocuidade dos produtos e a proteção dos consumidores.

TÍTULO X
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO
CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 102. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no SIM.

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

§2º O registro se dará por meio de apresentação de memorial descritivo do produto e croqui do rótulo.

Art. 103. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 104. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 105. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 106. Os procedimentos para registro, alteração, suspensão e cancelamento de registro de produtos serão disciplinados em norma complementar expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. O registro do produto poderá ser cancelado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM quando constatado o descumprimento das disposições deste Decreto, das normas complementares ou da legislação aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 107. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram 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 autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

§3º É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, que não causem contaminação cruzada e após aprovação pelo SIM.

§4º É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, produtos químicos e outros produtos que possam causar danos à saúde para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 108. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no SIM, estando devidamente identificados por meio de rótulos confeccionados em material indelével, dispostos em local visível contendo a identificação sanitária, conforme legislação pertinente.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Art. 109. 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, com ou sem relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 110. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

Art. 111. 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. 112. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§3º Para os fins do §2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 113. 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;

III – Carimbo oficial do SIM;

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

V – Marca comercial do produto, quando houver;

VI – Prazo de validade e identificação do lote;

VII – Lista de ingredientes e aditivos;

VIII – Indicação do número de registro do produto no SIM;

IX – A especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

X – Instruções sobre a conservação do produto, nos casos em que couber;

XI – Indicação quantitativa do produto, conforme legislação do órgão competente;

XII – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observada legislação específica.

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

Art. 114. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão, na rotulagem, de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 115. 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. 116. 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. 117. É facultada a inclusão, na rotulagem, de informações referentes a sistemas específicos de produção ou a características particulares do processo produtivo na produção primária, desde que observadas as disposições estabelecidas pela legislação aplicável e as normas expedidas pelo órgão competente.

§1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput*, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 118. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos §1º e §2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 119. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 120. 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. 121. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 122. A rotulagem dos produtos de origem animal em geral e em particular devem atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 123. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 124. A impressão dos rótulos somente poderá ser realizada após a prévia expedição do Certificado de Registro pelo SIM, condicionada à aprovação dos respectivos rótulos.

§1º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na arte obrigatoriamente no interior do carimbo do SIM; devendo o mesmo estar de acordo com a numeração constante na documentação arquivada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O número de registro a ser atribuído ao produto deve ser indicado pelo estabelecimento. Cada número corresponde a um registro, sendo que o número de registro do produto não deverá constar no carimbo do SIM, devendo ser informado no rótulo do produto, fora do carimbo oficial.

§3º O modelo oficial do carimbo do SIM que trata este artigo, com informações sobre formatos, dimensões e emprego, está no anexo único deste regulamento.

§4º O carimbo do SIM deve possuir a expressão "CATALÃO – GO" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "SIM", na borda inferior interna.

§5º As iniciais "SIM" traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§6º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Art. 125. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I – Modelo 1:

a) dimensões: 07 cm x 05 cm (sete por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "CATALÃO- GO", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaça ou quartos de bovino e bubalinos, equídeos e ratitas, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II – Modelo 2:

a) dimensões: 05 cm x 03 cm (cinco por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

III – Modelo 3:

a) dimensões: 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados); 2 cm (dois centímetros) a 3 cm (três centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "CATALÃO-GO", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior;

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

IV – Modelo 4:

a) dimensões: 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; 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 "CATALÃO-GO" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM"; 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 "CATALÃO-GO" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "SIM"; na lateral direita, dispostas

verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5 cm (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).

VII – Modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "SIM" colocadas horizontalmente, e a palavra "CATALÃO-GO" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "INSPECIONADO" 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 nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode 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 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

§4º Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste regulamento.

TÍTULO XI
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 126. 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. 127. Podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 128. Para realização das análises fiscais, as amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova do SIM e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente.

§1º 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.

§2º 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 – Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

IV – Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§3º Para os fins do inciso II do §2º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 129. 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. 130. 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. 131. 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. 132. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado do momento 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.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, 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. Neste caso, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§6º 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.

§7º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 133. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

Parágrafo único. Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o *caput*, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 134. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

Art. 135. 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. 136. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

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 de controle oficial, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 139. Nos casos de análises de autocontrole e fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e

Qualidade ou em legislação específica permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 140. A coleta de amostra para fins de análise fiscal será lavrada em documento próprio, assegurada sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

Art. 141. Confirmada a não conformidade nas análises laboratoriais do produto, o SIM adotará as medidas administrativas e fiscais cabíveis.

TÍTULO XII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 142. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas ou móveis, conforme definido em legislação específica.

Art. 143. Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, integrados ao Sisbi-Poa, atendidas as exigências deste regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Art. 144. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão apresentar documentação, etiquetas lacre e rotulagem pertinente, conforme definido em legislação específica.

Art. 145. O trânsito de produtos será realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade física, química e biológica e a permitir sua conservação.

§1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos serão limpos ou higienizados, sempre que necessário, observada a natureza do produto ou das operações, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte dos produtos disporão, quando necessário, de isolamento térmico, de equipamento gerador de frio e de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em legislação específica.

§3º É proibido o trânsito de produtos destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias não comestíveis.

TÍTULO XIII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO I
DA RESPONSABILIDADE

Art. 146. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III – Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

CAPÍTULO II
DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 147. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

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

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

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

IV – Determinação de realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou de controle oficial;

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

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

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

§4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

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

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

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

CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES

Art. 148. As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 149. Constituem-se infrações, dentre outras constante de legislação específica:

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

II – Agir com desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III – Desobedecer a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV – Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

V – Utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;

VI – Alterar ou fraudar seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII – Manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII – Utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX – Utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X – Elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI – Utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII – Utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Decreto ou legislação específica;

XIII – Construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;

XIV – Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendido pelos servidores do SIM, estando o estabelecimento como responsável pela guarda deste produto;

XV – Prestar ou apresentar informações, laudos, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI – Descumprir os prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 150. Para efeito de apreensão ou condenação, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

I – Forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II – Apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos contaminantes, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III – Apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV – Contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V – Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VI – Estiverem sendo transportados fora das condições mínimas exigidas;

VII – Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VIII – Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

IX – Apresentem embalagens estufadas;

X – Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XI – Estejam com o prazo de validade expirado;

XII – Não possuam procedência conhecida; ou

XIII – Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. O rol de hipóteses previstas nos incisos I a XIII deste artigo é meramente exemplificativo, podendo o Serviço de Inspeção Municipal – SIM considerar impróprias para o consumo humano outras matérias-primas ou produtos que apresentem condições capazes de comprometer a identidade, a qualidade, a inocuidade ou a segurança dos alimentos, observado o disposto na legislação aplicável e em critérios técnico-sanitários devidamente fundamentados.

Art. 151. Além dos casos previstos no artigo 150 deste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações e em normas complementares;

II – Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III – Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 152. Além dos casos previstos no artigo 150 deste Decreto, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II – Apresentem sinais de deterioração;

III – Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV – Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V – Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;

VI – Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII – Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 153. Além dos casos previstos no artigo 151 deste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II – Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – Podridão vermelha, negra ou branca;

IV – Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI – Rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII – Rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 154. Além dos casos previstos no artigo 150 deste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I – Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

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

III – Quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares;

IV – Apresente corpos estranhos ou impurezas; ou

V – Revele presença de colostro.

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

Art. 155. Além dos casos previstos no artigo 150 deste Decreto, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 156. Além dos casos previstos no art. 150, serão considerados impróprios para consumo os produtos que se enquadrarem em tal definição em legislação específica de acordo com a natureza do produto.

Art. 157. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

§2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – Fraudados:

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

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

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em legislação específica ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – Falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em legislação específica ou no registro de produtos junto ao SIM;

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

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 158. O SIM poderá autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada, ou determinar a condenação dos produtos.

CAPÍTULO IV
DAS PENALIDADES

Art. 159. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigações, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório, e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II – Multa, a qual será cobrada em Unidades Fiscais Municipais (UFMs) de Catalão variando de 100 (cem) UFMs a 40.000 (quarenta mil) UFMs, conforme a gravidade, casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III – Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados;

IV – Suspensão das atividades do estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º A interdição poderá ser suspensa após o cumprimento das obrigações para sanar e regularizar as irregularidades apontadas;

§2º Será cancelado o registro do estabelecimento que não cumprir as medidas e prazos acordados entre as partes, no prazo máximo de 12 (doze) meses, em casos de interdição, nos termos do inciso V deste artigo.

§3º As multas poderão ser elevadas até 10 (dez) vezes o seu valor fixado, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, observados os limites máximos de que trata a Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025.

§4º Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§5º As infrações a que se refere o *caput* deste artigo poderão ser regulamentadas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

§6º Na fixação do valor da multa, deverá ser observado o porte econômico do infrator, assegurado tratamento diferenciado e favorecido aos microempreendedores individuais, agricultores familiares e microempresas, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 160. Para a apuração da infração serão observados:

I – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;

II – A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas-sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III – O histórico e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 161. São consideradas circunstâncias agravantes, ter o infrator:

I – Cometido a infração visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

II – Conhecimento de ato lesivo à saúde pública, e deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

III – Coagido outrem para a prática da infração;

IV – Cometido o ilícito com consequência danosa para a saúde ou à economia pública;

V – Colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VI – Agido com dolo ou má-fé;

VII – Sido reincidente;

VIII – Praticado a infração em linha de produção industrial;

IX – Descumprido as obrigações de guarda do produto.

Art. 162. A pena de multa será aplicada à pessoa física ou jurídica, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos:

I – Para infrações consideradas leves, o valor será de 100 (cem) UFMs a 1.000 (um mil) UFMs:

a) manipular produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operar em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não tiver implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;

e) não disponibilizar aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

f) permitir que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

g) permitir o acesso, às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

h) permitir, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

i) utilizar, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

j) não identificar, por meio de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

k) não apresentar documentos relacionados à renovação do registro no SIM quando solicitado;

l) não encaminhar, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

n) não respeitar o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

o) não afastar imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

p) utilizar matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

q) não promover a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;

r) não cumprir os prazos fixados pelo médico-veterinário oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas.

II – Para infrações consideradas graves, o valor será de 1.001 (um mil e uma) UFMs a 4.000 (quatro mil) UFMs:

a) recepcionar ou mantiver, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

b) não armazenar adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;

c) transportar matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

d) transportar matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

e) transportar produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

f) embalar indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

g) utilizar as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

h) permitir o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

i) não implantar controle de pragas;

j) manipular ou permitir a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

k) reutilizar, reaproveitar ou promover o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

l) não mantiver, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

m) não dispuser de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promover a realização dos exames solicitados pelo SIM;

n) utilizar matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

o) realizar trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registrados no órgão ou entidade competente;

p) utilizar rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedir produtos desprovidos de rótulos;

q) empregar método de abate não autorizado pelo SIM;

r) promover medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

s) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente, sem prévia concordância do Médico-veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento.

III – Para infrações consideradas gravíssimas, o valor será de 4.001 (quatro mil e uma) UFMs a 40.000 (quarenta mil) UFMs:

a) promover, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

b) abater animais na ausência de médico-veterinário oficial responsável pela inspeção;

c) não notificar imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

d) não abater animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promover a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

e) não dar a devida destinação aos produtos condenados;

f) fizer uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) Não manter em depósito, nem assegurar a guarda e a integridade dos produtos descritos na documentação oficial sob responsabilidade do estabelecimento.

h) impedir, dificultar, embaraçar ou constranger, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este regulamento e legislação específica;

i) adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

j) transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

k) ceder rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

l) desenvolver, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

m) utilizar, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

n) utilizar ou dar destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

o) desenvolver atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

p) envolver comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único. Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 163. Em caso de reincidência, será aplicada multa conforme o número de reincidências registradas, observado o limite máximo previsto neste Decreto e as disposições do artigo 63 da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025.

CAPÍTULO V
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 164. O descumprimento das disposições deste Decreto e da legislação específica será apurado mediante processo administrativo regularmente instaurado, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observados os princípios da legalidade, motivação, razoabilidade e devido processo legal.

§1º O processo administrativo terá início com a lavratura do auto de infração ou de outro ato previsto neste Decreto, devendo ser devidamente instruído com os

elementos necessários à apuração dos fatos, oportunizada a apresentação de defesa pelo interessado e proferida decisão fundamentada pela autoridade competente.

§2º A decisão administrativa deverá declarar, de forma motivada, a procedência ou improcedência da autuação, com a consequente aplicação da sanção cabível ou o reconhecimento da inexistência de responsabilidade administrativa.

§3º Os atos e documentos que compõem o processo administrativo deverão ser organizados em ordem cronológica, com identificação sequencial das peças processuais e observância dos requisitos de autenticidade, integridade e rastreabilidade, na forma definida pelo SIM.

Art. 165. Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 166. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§1º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por meio eletrônico, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§2º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 1º, a ciência será efetuada por publicação oficial, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025.

Art. 167. Lavrado o Auto de Infração, será assegurado ao autuado o prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de sua ciência, para apresentação de defesa prévia, por escrito e em língua portuguesa, dirigida à Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, acompanhada dos documentos que entender pertinentes.

§1º A defesa deverá ser julgada em primeira instância pela comissão julgadora a ser composta por representantes do SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo em até 30 (trinta) dias úteis.

§2º Encerrada a fase de instrução e analisada a defesa apresentada, será proferida decisão administrativa em primeira instância, da qual o autuado será regularmente notificado. Da decisão caberá recurso administrativo, no prazo de 15 (quinze) dias, dirigido à Secretaria Municipal de Agricultura, a quem competirá o julgamento definitivo da matéria, com apreciação dos aspectos de legalidade e de mérito.

§3º A contagem dos prazos de que trata este Decreto será realizada em dias úteis e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§4º Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será efetuada por publicação oficial.

§5º No caso de comunicação por publicação oficial, o prazo será de 15 (quinze) dias contados a partir da sua publicação.

§6º Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§7º O recurso a que se refere o §2º deste artigo será encaminhado ao Secretário Municipal de Agricultura, que atuará como autoridade julgadora em segunda instância administrativa, devendo proferir decisão fundamentada no prazo de até 60 (sessenta) dias, contado do recebimento dos autos.

§8º Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação ou, se por outra forma, do dia útil seguinte que se efetivar.

§9º Após o decurso do prazo para pagamento, a multa não paga será inscrita em dívida ativa do Município, seguindo-se os termos do Código Tributário Municipal - CTM.

Art. 168. Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento, contando-se apenas os dias úteis, de acordo com a Lei Municipal nº 3.699, de 02 de outubro de 2019, e, subsidiariamente, com a Lei Federal nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Parágrafo único. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento ou este for encerrado antes do horário regular.

Art. 169. A responsabilidade pela infração às disposições do presente regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, observarão o disposto no art. 146, deste regulamento.

Art. 170. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente regulamento.

Art. 171. Aplicam-se subsidiariamente ao Processo Administrativo as prescrições da Lei nº 3.699, de 02 de outubro de 2019.

TÍTULO XIV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 172. Todo produto de origem animal produzido, processado ou industrializado em estabelecimento ou local não registrado em serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto quando estiverem armazenados, em trânsito ou no comércio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 173. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de doenças, exóticas ou não, surtos ou quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Art. 174. O cumprimento dos requisitos constantes neste Decreto não excetua a aplicação de legislação de âmbito estadual ou federal que venha a complementá-lo.

Art. 175. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de promoção à saúde pública, à segurança alimentar, à preservação do meio ambiente e à defesa sanitária animal.

Parágrafo único. Compete ao SIM, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas junto ao Chefe do Poder Executivo Municipal visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 176. Fica ressalvada a competência da União e do Estado para inspeção e fiscalização tratadas neste Decreto quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento.

Parágrafo único. Preserva-se a competência Municipal nos casos em que o SIM adira aos Sistemas de Equivalência Estadual ou Federal, e a gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio Público.

Art. 177. A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM e naqueles que, embora não esteja, comercialize, armazene, coloque à venda ou de qualquer forma detenha produto registrado no SIM, na esfera do Poder de Polícia Municipal.

Art. 178. Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade dos alimentos nele processados.

Art. 179. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento e em legislação específica, o SIM expedirá o Certificado de Registro.

Parágrafo único. A expedição do Certificado de Registro habilita o estabelecimento para o processamento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Art. 180. Os casos omissos neste Decreto serão resolvidos por atos normativos complementares, em consonância com legislações específicas.

Art. 181. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CATALÃO, AOS 29 DIAS DO MÊS DE MAIO DO ANO DE 2026.

VELOMAR GONÇALVES RIOS
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO Nº 1.739, DE 29 DE MAIO DE 2026.

"Regulamenta, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 4.455, de 19 de dezembro de 2025, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM, e dá outras providências. "

ANEXO ÚNICO

Modelo 1: 7x5cm



Modelo 2: 5x3cm



Modelo 3: ***1 cm; 2 ou 3 cm, 4 cm e 5 cm de diâmetro***









Modelo 4: 3 cm de LADO *ou 15 cm de LADO*





Modelo 5: 7X6 cm CONDENADO



Modelo 6: 7X6 cm











Modelo 7: 15mm de diâmetro

