



**RIO** Município de  
**FORTUNA**

DECRETO Nº 40, DE 29 DE JULHO DE 2024

**PUBLICAÇÃO NO MURAL  
DA PREFEITURA EM**

29/07/24 à / /

Assinatura do Responsável

*Síntia Milena Boeing*  
Técnico Administrativo II  
Portaria 043/2003

**REGULAMENTA A LEI Nº 1.765/2022, DE 28 DE  
ABRIL DE 2022  
QUE INSTITUIU O SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO  
MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.**

O **PREFEITO MUNICIPAL DE RIO FORTUNA/SC**, no exercício de suas atribuições, de acordo com a Lei Orgânica Municipal:

**DECRETA:**

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.765/2022, de 28 de abril de 2022.

§ 1º As atividades de que trata o *caput*, de competência do município, serão executadas pela Secretaria de Agricultura e Interior.

§ 2º As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas.



## CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, de que trata este Decreto, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

Parágrafo Único. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo Único- A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal serão regidas por este Decreto.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:  
I - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;



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

III - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

VI - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

Art. 5º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal e estadual, para produtos de origem animal.

Art. 6º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe legislação específica e normas complementares.

Art. 7º Os estabelecimentos que solicitarem registro no Serviço de Inspeção Municipal devem observar as seguintes limitações quanto às capacidades de produção conforme a classificação pretendida disposta a seguir:

I - de carnes e derivados

a) abatedouro frigorífico:

- Bovinos e bubalinos: 100 animais/mês

- Suídeos: 300 animais/mês



- Aves domésticas: 4.000 animais/mês

- Ovinos e Caprinos: 250 animais/mês

b) unidade de beneficiamento:

- de carne e produtos cárneos: 50 toneladas / mês

- de pescado e derivados: 300 toneladas / ano

- de ovos e derivados: 20.000 dúzias / mês

- de leite e derivados: 300.000 litros / mês

- de produtos de abelhas e derivados: 100 toneladas / ano

- de armazenagem: 100 toneladas / mês

Parágrafo Único. As solicitações de registro de estabelecimentos cuja classificação, tipo e limites de capacidade de produção que não foram definidas deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

II - Análise 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;

III - Análise fiscal - análise efetuada por laboratório credenciado pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal.

IV - 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;

V - 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;

VI - 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;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - 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;

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

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - 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;

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

XIV - 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 micro biologicamente aceitável;

XV - 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;

XVI - 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;

XVII - 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 Serviço de Inspeção Municipal;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - 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;

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que



proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.

XXII - aproveitamento condicional - destinação dada pelo Médico Veterinário do SIM 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;

XXIII - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo Médico Veterinário do SIM 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;

XXIV - serviço de inspeção municipal – SIM - unidade técnico-administrativa da Secretária da agricultura e Interior, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

XXV – POP's – procedimento operacional padronizado utilizado pelo SIM.

Art. 10. Nos estabelecimentos comerciais e industriais que industrializem, transformem ou produzam qualquer produto derivado de origem animal e alimentos de origem animal, obrigatoriamente deverão ter responsável técnico devidamente credenciado junto ao conselho de classe, tão logo iniciadas as atividades produtivas.

Parágrafo Único – A critério do Coordenador do SIM, poderá ser exigido a contratação do Responsável Técnico antecipadamente, de acordo com a escala de produção.

Art. 11. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do Médico Veterinário do SIM 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 pescados, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14.



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

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;





XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

VX - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XIV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretaria Municipal de Agricultura, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de profissionais com formação em Medicina Veterinária, que compõem o quadro de servidores efetivos do SIM e Técnicos de Nível Médio como auxiliares, respeitadas as devidas competências.

§ 1º. Para composição da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, considera-se o número de estabelecimentos registrados com inspeção periódica e o cálculo com base em Risco, seguindo como padrão a norma interna do MAPA.

§ 2º. Para estabelecimentos de inspeção permanente, considera-se a carga horária mínima as horas necessárias para realização de todas as atividades de inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, acrescidas 3 horas/semanais para demais atividades para cada estabelecimento registrado;

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Prefeitura Municipal.

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



§ 2º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 3º 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.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem.

## CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. 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, que pode realizar 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis."

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 319 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades."

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19. 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, que pode realizar 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, que pode realizar 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, que pode realizar também 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.

### CAPÍTULO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20. 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 facultada 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 normas complementares.

#### CAPÍTULO IV

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. 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.

## CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

I- 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 normas complementares.

## CAPÍTULO VI

### DOS ESTABELECEMENTOS DE ARMAZENAGEM



Art. 23. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - Entrepasto de produtos de origem animal; e
- II – Entrepastos em supermercados e similares.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.

§ 2º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º Os Entrepastos em Supermercados e Similares são os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos, para serem comercializados no próprio estabelecimento.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

### TÍTULO III

### DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

#### DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO



Art. 24. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto na Lei nº 5.703/2022, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º Para a realização do comércio nacional de produtos de origem animal, além do registro, o estabelecimento deve atender aos requisitos sanitários para adesão ao SISBI – POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Art. 25. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados em legislação específica e normas complementares.

Art. 26. Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM com formação em Medicina Veterinária; e

IV - concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento, mediante apresentação dos seguintes documentos obrigatórios:

- a) requerimento de registro;
- b) licença ambiental ou parecer favorável pelo órgão ambiental competente;
- c) laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes (fornecido pelo SIM);
- d) plantas, croquis ou projetos do estabelecimento e anexos compreendendo:
  - d.1 - as plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada, juntamente com o memorial descritivo das instalações;





d.2 - memorial econômico - sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM;

d.3 – as plantas, croquis ou projetos apresentados devem conter informações suficientes para uma correta avaliação sanitária.

e) laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, salvo naqueles casos em que for fornecida por rede pública de abastecimento de água e/ou a critério do SIM;

f) cadastro do estabelecimento detalhando atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação, validade e meio de transporte;

g) fluxograma de processamento;

h) planta baixa do estabelecimento com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores, incluindo planta hidrossanitária;

i) planta de localização georreferenciada;

j) fotocópia do CNPJ ou CPF e RG;

k) inscrição estadual ou inscrição de Produtor rural;

l) atestado de saúde ocupacional dos manipuladores;

m) anotação de responsabilidade técnica homologada;

§ 1º As etapas previstas no caput serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

I- abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

III - barco-fábrica;

IV - abatedouro frigorífico de pescado;

V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

VI - estação depuradora de moluscos bivalves;

VII - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

VIII - granja leiteira; e

IX - unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I a IV do caput.



§ 3º a Secretaria Municipal de Agricultura disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para atendimento do disposto neste artigo.

§ 4º Ato da Secretaria Municipal da Agricultura e Interior poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro previstos no § 2º para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.

Art. 27. Para a solicitação de registro ou o relacionamento de estabelecimento, será obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

§1. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do *caput*, ou em normas complementares, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM.

§2. As plantas, croquis ou projetos deverão conter, conforme aspecto sanitário:

- a) posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- b) orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) localização da captação e armazenamento de água do abastecimento;
- d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) localização dos pontos de escoamento da água;
- f) localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
- h) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

Art. 28. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 29. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal em conjunto com o Secretário de Agricultura, emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

Art. 30. O título de registro emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, em conjunto com o Secretário de Agricultura, sendo o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o *caput*, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do *caput* do art. 12, pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 31. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais ou de armazenamento de produtos de origem animal dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após:

- I - aprovação prévia do projeto; e
- II - atualização da documentação depositada.



Art. 32. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único - O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 34. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 35. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.

Art. 36. O Serviço de Inspeção Municipal, em conjunto com o CIM-AMUREL, editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos e de cancelamento.

## CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA



Art. 37. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) intimações; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento."



Art. 38. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

#### TÍTULO IV

#### DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

#### DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 39. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

- I - o projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 26; ou
- II - a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 26.

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

Art. 40. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;



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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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



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

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

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

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

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

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

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

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

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

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

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

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

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





XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX- dispor de abastecimento de água fria e quando necessário de instalações de água quente e vapor nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

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

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

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, de acordo com a necessidade da classificação do estabelecimento;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

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

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

Art. 41. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.



Art. 42. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 43. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 44. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 45. A Coordenação do 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. 46. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 47. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 48. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no serviço de inspeção municipal de Produtos de Origem Animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 49. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO II

### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma



higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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



Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 57. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 58. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 61. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.



Art. 63. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 65. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 66. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 67. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 68. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 69. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

### CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS