



Diário Oficial

Nº 12.867 - Ano LI

Segunda-feira, 27 de junho de 2022

Prefeitura Municipal de Campinas

www.campinas.sp.gov.br

PODER EXECUTIVO

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 22.200, DE 24 DE JUNHO DE 2022

Regulamenta a Lei Complementar nº 324, de 28 de dezembro de 2021, que "Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM e dá outras providências".

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 75, caput, III, da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que "Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal";

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que "Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá providências";

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que "Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal";

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que "Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária, e dá outras providências";

DECRETA:

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Este Decreto regulamenta os procedimentos e normas gerais para a inspeção industrial e sanitária, incluindo o registro dos estabelecimentos e de produtos de origem animal, pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), criado pela Lei Complementar nº 324, de 28 de dezembro de 2021, que "Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM, e dá outras providências". Parágrafo único. Este Decreto e as normas complementares subsequentes observarão os ditames da Constituição Federal e seus princípios e está em consonância com os princípios contidos:

I - na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

II - na Lei Federal nº 13.874, de 20 de setembro de 2019;

III - na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 2º Para os fins deste Decreto, adotam-se os seguintes conceitos:

I - 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;

II - estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal: instalação que possui área útil construída não superior a 250 m², pertencente de forma individual ou coletiva a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, na qual seja possível realizar:

a) abate de animais e processamento de produtos e sub-produtos cárneos;

b) processamento de pescado ou seus derivados;

c) processamento de ovos ou seus derivados;

d) processamento de leite ou seus derivados;

e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

III - 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;

IV - análise fiscal: análise efetuada em laboratórios oficiais, regularizados ou credenciados nos órgãos competentes, em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

V - 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;

VI - 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;

VII - boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos-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;

VIII - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação, podendo ser destinados a elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

IX - 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;

X - 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;

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

XII - 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;

XIII - espécies de açougue: animais bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIV - inspeção em caráter permanente: presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

XV - inspeção em caráter periódico: presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados, excetuado o de abate;

XVI - manipulação de alimentos: operações que envolvem as etapas de preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos;

XVII - memorial técnico sanitário do estabelecimento - MTSE: documento obrigatório para registro de estabelecimentos no SIM, onde constam os dados gerais do estabelecimento (identificação, localização, classificação, lista de atividades, capacidade de produção); detalhes do terreno, pavimentação e água de abastecimento; instalações industriais e lista de equipamentos; matérias primas recebidas e produtos fabricados; e outras informações adicionais sobre o processo produtivo;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes de diferentes espécies animais;

XXI - 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 BPF, PPHO, APPCC ou programas equivalentes;

XXII - 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, higiênicos-sanitários e tecnológicos;

XXIII - rastreabilidade: 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;

XXIV - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que os produtos de origem animal devem atender, contendo a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários;

XXV - regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - RIISPOA: regulamento que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

CAPÍTULO II - CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 3º 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.

Art. 4º Os estabelecimentos de carnes e derivados são subclassificados em:

I - abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate de espécies animais produtoras de carne, além de receber, manipular, acondicionar, rotular, armazenar, industrializar e expedir produtos provenientes do abate;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado a receber, manipular, acondicionar, rotular, armazenar e expedir carne e produtos cárneos, além de poder realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

Art. 5º Os estabelecimentos de pescado e derivados são subclassificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, além de receber, lavar, manipular, acondicionar, rotular, armazenar e expedir os produtos provenientes do abate. Também é responsável por receber, manipular, industrializar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir produtos comestíveis;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento responsável por receber, lavar o pescado recebido da produção primária, manipular, acondicionar, rotular, armazenar e expedir o pescado e seus produtos, também realizando a sua industrialização;

III - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento responsável por receber, depurar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir os moluscos bivalves.

Art. 6º Os estabelecimentos de ovos são subclassificados em:

I - granja avícola: estabelecimento responsável por produzir, efetuar a ovoscopia, classificar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir ovos provenientes, exclusivamente,

de sua produção própria com destino final à comercialização direta;
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento responsável por produzir, receber, realizar a ovoscopia, classificar, industrializar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir os ovos e seus derivados.

§ 1º Será permitida a comercialização de ovos provenientes da granja avícola para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º A quebra de ovos pode ser realizada diretamente na granja avícola, desde que o local possua estrutura e condições apropriadas, sendo que o produto proveniente dessa etapa deve ser destinado, exclusivamente, às unidades de beneficiamento de ovos e derivados para o devido tratamento, conforme normas complementares.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento já recebê-los devidamente classificados.

§ 4º Caso a unidade de beneficiamento de ovos e derivados realize de forma exclusiva a expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações de industrialização dos ovos.

Art. 7º Os estabelecimentos de leite e derivados são subclassificados em:

I - granja leiteira: estabelecimento responsável por produzir, pré-beneficiar, beneficiar, envasar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir o leite destinado ao consumo humano direto, além de estar apto a elaborar derivados lácteos a partir, exclusivamente, do leite de sua produção, incluindo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

II - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados e responsável por selecionar, receber, mensurar o peso ou volume, filtrar, refrigerar, acondicionar e expedir o leite cru refrigerado, facultado estocar temporariamente o leite destinado à expedição;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento responsável por receber, pré-beneficiar, beneficiar, envasar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir o leite destinado ao consumo humano direto, podendo transferir, manipular, fabricar, maturar, fracionar, ralar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir derivados lácteos, permitindo-se, inclusive, a expedição de leite fluido granel de uso industrial;

IV - queijaria: estabelecimento responsável por fabricar queijos, envolvendo as etapas de fabricar, maturar, acondicionar, rotular, armazenar, expedir e, caso não efetue o processamento total do queijo, fica incumbido de encaminhar o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e caracterizam-se por ser o estabelecimento responsável por receber, classificar, beneficiar, industrializar, acondicionar, rotular, armazenar e expedir produtos e matérias-primas pré-beneficiadas oriundas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. A recepção de matéria-prima já extraída pelo produtor rural é permitida, desde que atenda ao disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO III - REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS SEÇÃO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 9º As solicitações para registro de estabelecimento, reforma e ampliação, transferência, alteração cadastral, paralisação e reinício das atividades e o cancelamento de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal serão realizadas pelo Responsável Legal ou Procurador do estabelecimento, por meio de petição eletrônica, via Sistema Eletrônico de Informações (SEI), disponibilizado no sítio eletrônico da Prefeitura do Município de Campinas.

§ 1º A solicitação também poderá ser apresentada de forma presencial no Atendimento ao Cidadão, localizado no Paço Municipal.

§ 2º O acompanhamento das solicitações será realizado eletronicamente por meio do SEI, tanto das solicitações realizadas via petição eletrônica quanto das solicitações realizadas de forma presencial, na página do usuário externo do SEI (para os petição eletrônicos) ou diretamente na página de pesquisa pública no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Campinas.

§ 3º A Prefeitura Municipal de Campinas disponibilizará e manterá atualizado, no sítio eletrônico oficial www.campinas.sp.gov.br, materiais informativos com as instruções de cadastramento e acesso ao SEI.

Art. 10. Para petição de registro de estabelecimento, reforma, ampliação, inclusão e/ou alteração de classificação, alteração cadastral e/ou transferência de registro, o requerente previamente deverá recolher Taxa correspondente ao serviço solicitado, cujo valor está especificado no anexo único da Lei Complementar nº 324 de 2021, ou outro que vier a substituí-lo, apresentando o comprovante de pagamento no petição eletrônico.

§ 1º A classificação do estabelecimento em pequeno, médio ou grande, de acordo com o volume produzido anualmente, encontra-se na tabela do Anexo II deste Decreto.

§ 2º Aos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, amparado pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicam-se as condições particulares relativas ao funcionamento, classificação e isenção da taxa de registro.

Art. 11. A Prefeitura do Município de Campinas disponibilizará a relação dos estabelecimentos registrados para consulta pública no sítio eletrônico oficial www.campinas.sp.gov.br.

SEÇÃO II - SOLICITAÇÃO DO TÍTULO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 12. A obtenção do título de registro do estabelecimento obedecerá às seguintes etapas:

I - solicitação pelo responsável legal ou procurador, presencialmente ou por meio de petição eletrônica, anexando a documentação exigida;

II - avaliação e aprovação da documentação anexada pela equipe técnica do SIM;

III - emissão de laudo técnico de avaliação;

IV - solicitação pelo responsável legal ou procurador, por meio do formulário de solicitação de atos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM-POA, do pedido de vistoria in loco;

V - vistoria in loco do estabelecimento edificado pela equipe técnica do SIM;

VI - emissão do relatório de vistoria com parecer conclusivo satisfatório, elaborado por médico veterinário do SIM;

VII - concessão e emissão do Título de Registro do estabelecimento.

Art. 13. Para solicitação do Título de Registro do estabelecimento, o Responsável Legal ou Procurador do estabelecimento deverá apresentar os seguintes documentos:

I - formulário de solicitação de atos do SIM-POA, disponível no sítio eletrônico oficial www.campinas.sp.gov.br;

II - memorial técnico sanitário do estabelecimento (MTSE) devidamente preenchido com os dados da empresa solicitante;

III - inscrição estadual;

IV - contrato social;

V - comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, no caso de solicitação por pessoa jurídica; ou documento oficial de identificação, para os casos de registro de estabelecimento em nome de pessoa física;

VI - boleto e comprovante do pagamento da taxa de registro do estabelecimento;

VII - plantas das edificações, na escala 1:100, contendo:

a) planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;

b) planta de situação;

c) planta hidrossanitária;

d) plantas de corte longitudinal e transversal;

e) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

§ 1º A exigência de planta das edificações não se aplica às dependências sociais e administrativas do estabelecimento, caso existam, excetuados:

I - vestiários e sanitários utilizados pelos funcionários que atuam nas áreas de manipulação ou armazenamento de produtos;

II - área destinada à equipe do SIM, para estabelecimentos que recebem inspeção em caráter permanente.

§ 2º Para estabelecimentos que se enquadram como agroindústrias de pequeno porte, as plantas das edificações poderão ser substituídas por croquis das instalações, na escala de 1:100, que podem ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§ 3º Informações e modelos dos formulários e memoriais serão publicados por meio de instruções normativas pela Prefeitura de Campinas, e serão disponibilizados no sítio eletrônico oficial www.campinas.sp.gov.br.

Art. 14. Quando necessário, poderão ser exigidas, a posteriori, informações ou documentações adicionais para subsidiar a análise da solicitação de registro do estabelecimento.

SEÇÃO III - EMISSÃO DO TÍTULO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E INÍCIO DO FUNCIONAMENTO

Art. 15. Atendidas as exigências e procedimentos estabelecidos neste Decreto, o Chefe de Setor do Serviço de Inspeção Municipal de Campinas emitirá o título de registro do estabelecimento, que poderá ter formato digital e cujas informações e modelo serão publicados por meio de instruções normativas e disponibilizados no sítio eletrônico da Prefeitura do Município de Campinas.

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

Art. 16. O título de registro do estabelecimento é o documento hábil para autorizar o funcionamento do estabelecimento.

Parágrafo único. Tratando-se de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro do estabelecimento, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe do SIM.

Art. 17. A emissão do título de registro do estabelecimento não isenta a empresa de realizar o registro de seus produtos.

§ 1º O título de registro do estabelecimento terá a validade de 2 (dois) anos, sendo obrigatória a solicitação de renovação no prazo de 30 (trinta) dias anteriores ao vencimento.

§ 2º A solicitação de renovação se dará presencialmente ou por petição eletrônico por meio do SEI.

§ 3º Para a renovação do título de registro do estabelecimento deverão ser apresentados no petição eletrônico os comprovantes dos pagamentos realizados referente à Taxa de Inspeção e Fiscalização dos últimos dois anos, conforme item VI do Anexo único da Lei Complementar nº 324, de 28 de dezembro de 2021.

Art. 18. A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal ocorrerão periodicamente, para avaliação do processo instalado.

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Campinas (Lei Nº 2.819/63) é uma publicação da Prefeitura Municipal de Campinas Site: www.campinas.sp.gov.br

CONTEÚDO

O conteúdo publicado é de inteira responsabilidade das Secretarias e órgãos públicos emissores. Qualquer dúvida ou solicitação de errata deverá ser encaminhada diretamente ao órgão emissor. Para informações sobre como contatar o órgão emissor, ligue para 156 - Serviço de Atendimento ao Cidadão.

ACERVO

Edições posteriores a 22 de fevereiro de 2002 estão disponíveis para consulta na Internet no seguinte endereço: <http://www.campinas.sp.gov.br/diario-oficial/>
Para acessar Suplementos, utilize o seguinte endereço: <http://www.campinas.sp.gov.br/diario-oficial/suplementos.php> Edições anteriores a 22 de fevereiro de 2002 deverão ser pesquisadas junto à Biblioteca Pública Municipal "Professor Ernesto Manoel Zink" (Avenida Benjamin Constant, 1.633, Centro, telefone: 2515-7091)

CERTIFICAÇÃO DIGITAL

Esta publicação é Certificada Digitalmente, acesse o guia de Certificação Digital: <http://www.campinas.sp.gov.br/diario-oficial/guia.php>.
Caso haja necessidade de cópias autenticadas em papel, contate a IMA, no endereço abaixo.

IMPRENSA OFICIAL

Edição, Diagramação e Publicação Eletrônica: IMA - Informática de Municípios Associados S/A, responsável pela Imprensa Oficial do Município de Campinas e-mail: diario.oficial@ima.sp.gov.br - site: www.ima.sp.gov.br Informações pelo Fone/Fax: (19) 3755-6533 ou na Rua Bernardo de Sousa Campos, 42, Ponte Preta, Campinas/SP.

Recebimento de conteúdo para publicação até as 17 horas do dia anterior.

SEÇÃO IV - REFORMA E AMPLIAÇÃO

Art. 19. Os casos de ampliação, remodelação ou construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos já registrados que impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, somente poderão ser realizados após avaliação da documentação apresentada e aprovação do projeto pelo SIM.

Art. 20. Para solicitação de reforma e ampliação o responsável legal ou procurador deverá apresentar presencialmente ou por meio de peticionamento eletrônico os documentos previstos no Art. 13 deste Decreto, recolhendo a taxa específica de análise de projetos de reforma ou ampliação.

SEÇÃO V - TRANSFERÊNCIA

Art. 21. O estabelecimento de produtos de origem animal pode ser alienado, alugado ou arrendado, desde que, concomitantemente, seja feita a transferência do título de registro do estabelecimento junto ao SIM. § 1º Caso o adquirente, arrendatário ou locatário se negue a realizar a transferência, tal fato deve ser comunicado de forma imediata ao SIM pelo alienante.

§ 2º Enquanto o processo de transferência não for finalizado, o atual responsável pelo estabelecimento continuará respondendo por todas as atividades desenvolvidas e também pelas eventuais irregularidades verificadas.

Art. 22. Para solicitação da transferência do título de registro do estabelecimento, o responsável legal ou procurador deverá apresentar presencialmente ou por meio de peticionamento eletrônico os seguintes documentos:

I - formulário de solicitação de atos do SIM-POA;
II - boleto e comprovante da taxa de pagamento de transferência do título de registro;
III - contrato social atualizado.

§ 1º O adquirente, arrendatário ou locatário deverá apresentar, no prazo máximo de 30 dias, os documentos necessários para a realização da transferência de registro, sob pena de cassação do título de registro do estabelecimento.

§ 2º A transferência será efetivada após análise e aprovação da documentação apresentada.

§ 3º Transferido o registro, um novo título de registro do estabelecimento é emitido pelo SIM, mas a numeração de controle do estabelecimento prevista será mantida.

SEÇÃO VI - ALTERAÇÃO CADASTRAL

Art. 23. A alteração cadastral dos estabelecimentos registrados será solicitada, mediante formulário de solicitação de atos do SIM-POA via peticionamento eletrônico ou presencialmente, nas seguintes situações:

I - alteração do número do CNPJ de pessoa jurídica pertencente ao mesmo grupo empresarial;
II - alteração de razão social de pessoa jurídica;
III - alteração da classificação do estabelecimento;
IV - alteração de endereço;
V - alteração de responsável técnico

Parágrafo único. Nos casos previstos nos incisos III e IV do caput, o solicitante deverá apresentar a documentação prevista no art. 13 deste Decreto.

SEÇÃO VII - PARALISAÇÃO E DO REINÍCIO DAS ATIVIDADES

Art. 24. Os estabelecimentos registrados devem informar, mediante Formulário de Solicitação de Atos do SIM-POA, a paralisação ou o reinício, parcial ou total, de suas atividades industriais.

Art. 25. O reinício do funcionamento dos estabelecimentos que paralisarem totalmente suas atividades por período superior a seis meses e menor que um ano somente será autorizado após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

SEÇÃO VIII - CANCELAMENTO E CASSAÇÃO

Art. 26. O cancelamento e a cassação do registro do estabelecimento podem ocorrer nas seguintes situações: I - a pedido do responsável legal, mediante solicitação, por meio de peticionamento do formulário de solicitação de atos do SIM-POA, via SEI;
II - por interrupção voluntária do funcionamento pelo período de um ano;

III - em caso de constatação pelo SIM do encerramento das atividades do estabelecimento;
IV - por interdição total do estabelecimento pelo SIM pelo período de um ano;

V - por não renovação do Título de Registro do estabelecimento junto ao SIM;
VI - em caso de reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades;

VII - por não realizar transferência da titularidade do registro do estabelecimento no SIM no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 27. No caso de cancelamento e cassação do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 28. O cancelamento e cassação do título de registro do estabelecimento serão oficialmente publicados no Diário Oficial do Município.

Art. 29. Para o retorno das atividades do estabelecimento elaborador de produtos de origem animal que teve seu registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências previstas neste Decreto para o registro de novo estabelecimento.

Art. 30. O cancelamento e cassação do registro do estabelecimento não prejudicam a aplicação das ações fiscais e sanções administrativas cabíveis decorrentes da infração à legislação.

CAPÍTULO IV - REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM, E CARIMBOS DE INSPEÇÃO**SEÇÃO I - REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 31. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Campinas 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 número de registro a ser atribuído ao produto deve ser indicado pelo estabelecimento e será armazenado no banco de dados do sistema informatizado do SIM.

§ 3º Cada número corresponde a um registro, sendo permitida sua reutilização, desde que o registro anterior esteja cancelado, sendo vedada a duplicidade de numeração.

§ 4º O número de registro será separado por barra, sendo a informação à esquerda variável, definida pelo estabelecimento, e a informação à direita fixa, indicando o número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 32. Para solicitação de registro dos produtos, o estabelecimento deverá apresentar presencialmente ou por meio de peticionamento eletrônico via SEI, os seguintes documentos:

I - formulário de registro de produtos do SIM-POA devidamente preenchidos pela empresa
II - boleto e comprovante de pagamento da taxa correspondente.

§ 1º Informações e o modelo do formulário de registro de produtos do SIM-POA serão estabelecidos por meio de instruções normativas e disponibilizados no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Campinas.

§ 2º Para registro, poderão ser exigidas informações ou documentação complementares.

Art. 33. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste

Decreto ou em normas complementares (produto inédito), desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 34, o requerente deve apresentar ao SIM um relatório técnico de produto inédito contendo as seguintes informações:

I - proposta de denominação de venda do produto;
II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

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

I - a segurança e a inocuidade do produto;
II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

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

Art. 34. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

§ 1º 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, sendo que os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

§ 2º Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

§ 3º O registro do produto poderá ser cancelado, quando:
I - houver descumprimento do disposto na legislação;

II - por solicitação do representante do estabelecimento;
III - de forma automática, em caso de cancelamento ou cassação do Título de Registro do estabelecimento.

§ 4º Poderão ser registrados sob um único número:

I - cortes de carne dos animais de abate, submetidos ao mesmo processo de fabricação;
II - peixe ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;
III - ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos.

SEÇÃO II - EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 35. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 36. 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.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 37. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contenedores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 38. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrados no 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, indeléveis, em cor contrastante com o fundo, conforme legislação específica.

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

§ 4º 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. 39. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.

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

§ 2º Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 40. 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 - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIM;
V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no SIM

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

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

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º 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", constando data de fracionamento ou de

embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 3º Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 41. 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. 42. 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 e pelo SIM, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

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

Art. 43. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas 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 deste artigo perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 44. 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 e observado o disposto no art. 40, 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. 45. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 40 deverão ser indicadas na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 46. 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. 47. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 48. Nos casos de alteração de registro, que impliquem na alteração de croqui do rótulo, o estabelecimento poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 120 (cento e vinte) dias, contados da data da alteração no sistema informatizado SEI, desde que atenda às seguintes condições:

I - as embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado;

II - o estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque, no prazo estabelecido no caput;

III - seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização;

IV - em caso de alteração da lista de ingredientes, o estabelecimento deverá fabricar os produtos em conformidade com a aprovação anterior.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá disponibilizar ao SIM, sempre que solicitado, todas as informações e documentação comprobatória de atendimento ao disposto no caput.

Art. 49. Quando o SIM realizar alteração de categoria ou de produto padronizado, no sistema informatizado SEI, os estabelecimentos terão 180 (cento e oitenta) dias, contados da alteração no sistema, para providenciar novo registro para o produto, na nova categoria ou na classificação do produto padronizado.

Parágrafo único. Finalizado o prazo previsto no caput, sem que o estabelecimento proceda ao novo registro, o registro anterior será considerado cancelado.

Art. 50. Nas situações de alterações no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), razão social, endereço ou dados de contato de estabelecimento registrado no SIM ou, ainda, nos casos de alteração de leiaute de rótulo já registrado, sem modificação de outras informações, é autorizado o uso das embalagens anteriormente impressas para comércio intramunicipal, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da alteração no sistema informatizado SEI, atendidas as condições estabelecidas no art. 48.

Art. 51. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Art. 52. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 53. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, no RIISPOA, RTIQ e em normas complementares que vierem a substituí-los.

SEÇÃO III - CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 54. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 55. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter obrigatoriamente os seguintes dizeres:

I - a expressão "Prefeitura Municipal de Campinas", na borda superior interna;

II - as iniciais "S.I.M.", logo após à expressão "Prefeitura Municipal de Campinas";

III - palavra "Inspeccionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado"

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

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

Art. 56. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados no Anexo I deste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testas das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 1º Os carimbos do SIM deverão apresentar as seguintes características:

I - modelo 1:

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

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocado horizontalmente; "Prefeitura Municipal de Campinas", que acompanha a curva superior interna da elipse;

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

II - modelo 2:

a) dimensões:

II.a. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

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

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

II.d. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em 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 "Inspeccionado", colocado horizontalmente; "Prefeitura Municipal de Campinas", que acompanha a curva superior interna da elipse;

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

III - modelo 3:

a) dimensões:

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

III.b. 15cm (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.

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

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar a palavra "Condenado", colocada horizontalmente; "Prefeitura Municipal de Campinas", que acompanha a borda superior interna do retângulo;

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: devem constar as palavras "Prefeitura Municipal de Campinas", localizadas no canto superior esquerdo do retângulo; as iniciais do S.I.M. devem estar centralizadas; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra;

d) uso: aproveitamento condicional de produtos de origem animal, carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

§ 2º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes deverão ser imediatamente recolhidos e inutilizados.

CAPÍTULO V - CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 57. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

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

Art. 58. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, quando couber, 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 em que 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 adequada 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 das vestimentas utilizadas pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - área destinada à equipe do SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

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

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

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivo 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, quando aplicável;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros em abatedouros e estabelecimentos de carnes e derivados, abatedouros e estabelecimentos de pescados e derivados e demais estabelecimentos que julgarem necessário;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva em estabelecimentos de carnes e derivados e demais estabelecimentos que julgarem necessário;

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando aplicável;

Parágrafo único. 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. 59. A produção do estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 60. 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. 61. 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 à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob fiscalização do SIM, 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. 62. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos industriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas pela legislação federal vigente, 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.

SEÇÃO II - CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 63. Os estabelecimentos deverão assegurar, em todas as etapas de sua cadeia produtiva, que suas operações sejam executadas de forma higiênica, com qualidade sanitária e padrões tecnológicos, de acordo com a legislação vigente, de forma que não haja riscos à saúde pública e ao interesse do consumidor.

Art. 64. 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. As operações de higienização deverão ser realizadas frequentemente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial,

para que não haja contaminação dos produtos de origem animal produzidos.

Art. 65. 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.

§ 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. 66. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos que realizam procedimentos a partir de matérias-primas e/ou produtos de origem animal.

Art. 67. Os funcionários devem estar devidamente equipados e paramentados para o desempenho das atividades industriais.

§ 1º A lavagem das vestimentas deve seguir as boas práticas de higiene dispostas em legislação federal específica vigente, sendo realizada por empresa terceirizada ou em instalações do estabelecimento próprias para essa finalidade.

§ 2º Os funcionários que executam suas funções diretamente na área de manipulação de produtos comestíveis devem utilizar vestimentas de cor clara, preferencialmente na cor branca, para facilitar a visualização de sujidades.

§ 3º Os uniformes dos trabalhadores dos estabelecimentos devem ser diferenciados por cor, de acordo com as atividades e funções desempenhadas pelos funcionários, sendo proibida a circulação entre os diferentes setores e fora do perímetro industrial, de forma a se evitar contaminações cruzadas.

Art. 68. 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, a identidade e a qualidade dos produtos.

Art. 69. Deve ser realizada a segregação 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. Fica vedada a circulação de funcionários que executem funções em setores onde seja manipulado material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 70. Fica proibido o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 71. É proibido fumar nos locais destinados à manipulação ou ao armazenamento de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 72. O SIM poderá solicitar, caso se constate a necessidade, melhorias e reformas nas instalações, utensílios e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 73. As instalações destinadas à recepção e ao alojamento de animais vivos, assim como, os depósitos de resíduos industriais, devem ser frequentemente higienizados.

Art. 74. 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, incluindo o transporte.

Art. 75. É proibido o uso de utensílios que, de acordo com suas características, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte, conforme a classificação do estabelecimento.

Art. 76. O responsável pelo estabelecimento deverá assegurar, por meio de procedimentos implantados, 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, sempre que solicitada, a comprovação médica atualizada anualmente, de acordo com a legislação federal vigente, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos, estando eles aptos a manipular 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 até o devido esclarecimento sobre a situação de saúde.

Art. 77. Fica proibido residir nos edifícios onde se exerçam atividades industriais com matérias-primas e/ou produtos de origem animal.

Art. 78. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente, conforme legislação específica.

Art. 79. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos do risco de contaminação.

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

Art. 80. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 81. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 82. 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 SIM.

SEÇÃO III - OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 83. Os responsáveis pelos estabelecimentos são obrigados a:

I - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e pessoal em número adequado para auxiliar na execução das operações de inspeção post mortem, conforme normas estabelecidas pelo SIM;

II - oferecer instalações, equipamentos e materiais considerados essenciais aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

III - registrar mensalmente dados estatísticos de interesse do SIM em planilhas padronizadas por instrução normativa, disponibilizadas no sítio eletrônico da Prefeitura do Município de Campinas e encaminhadas ao SIM até o décimo dia útil do mês subsequente;

IV - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM;

V - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário provável de início e finalização, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VII - custear as análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de qualida-

de e sanidade dos produtos de origem animal;

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

IX - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido na legislação pertinente;

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter equipe adequadamente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todos os locais de interesse do estabelecimento, de forma a garantir o adequado trabalho de fiscalização;

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde e/ou adulteração;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, respeitando os critérios estabelecidos em lei, além de manter registros auditáveis de sua realização;

XVI - disponibilizar, nos estabelecimentos, sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XVII - comunicar ao SIM com antecedência de no mínimo cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, tratando-se de estabelecimento sob inspeção permanente;

XVIII - fornecer ao SIM os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, sendo estes, patrimônios dos estabelecimentos, mas que ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM durante o período de inspeção e fiscalização no estabelecimento.

XIX - inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM, no caso de cassação ou cancelamento de registro do estabelecimento.

Parágrafo único. Consideram-se de interesse do SIM os seguintes mapas estatísticos:

I - mapa de abate;

II - mapa de comercialização;

III - mapa de produção.

Art. 84. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes, incluindo o transporte.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta com equivalência aceita pelo SIM, não devendo o estabelecimento se limitar a esses.

§ 2º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 85. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos durante toda a cadeia de produção.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas comprovadamente não vinculadas ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 86. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 87. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, devendo o SIM ser comunicado sobre eventuais substituições profissionais.

Art. 88. Os estabelecimentos registrados no SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção, a saber: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual do Estado de São Paulo (SISP), serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal, de Municípios e Consórcios, 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, a saber, pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 89. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham a rastreabilidade assegurada nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição;

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 90. Os estabelecimentos deverão adotar as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

Art. 91. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permanecerem em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

SEÇÃO IV - ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 92. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º Os procedimentos de coleta, de acondicionamento, de remessa de amostras para

análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM, conforme cronograma e sempre que o SIM julgar necessário.

§ 2º As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela comunidade científica e legislações específicas vigentes.

Art. 93. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório indicado pelo SIM, e as demais deverão ser utilizadas como contraprova.

§ 2º Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 3º Para a coleta das amostras, o servidor do SIM irá preencher o termo de coleta de amostras para análise laboratorial, sendo uma via destinada ao detentor do produto.

§ 4º 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.

§ 5º 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 - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

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

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 6º Para os fins do inciso II do § 4º, 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. 94. 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 servidor 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.

§ 3º 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.

§ 4º Os resultados serão comunicados aos responsáveis dos estabelecimentos presencialmente ou via SEL, com termo de ciência e notificação, que deverá ser assinado pelos mesmos.

Art. 95. 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. 96. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao solicitar a análise da contraprova, o interessado deve indicar na solicitação o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto, se aplicável.

§ 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 caso a amostra de contraprova apresente indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

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

§ 8º 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.

§ 9º Diante da não apresentação da solicitação dentro do prazo estipulado no caput, mantém-se o resultado da análise fiscal.

Art. 97. 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.

Parágrafo único. O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 98. 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. 99. As despesas de análises fiscais, relativas ao acondicionamento, transporte e análise laboratoriais, correrão por conta do estabelecimento.

§ 1º As análises fiscais devem ser realizadas em laboratórios oficiais, regularizados ou credenciados nos órgãos competentes.

§ 2º Também estão compreendidas como despesas do estabelecimento a realização das análises periciais em amostras de contraprova.

CAPÍTULO VI - ESPECIFICIDADES DE CADA CLASSE DE ESTABELECIMENTO DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 100. O SIM realizará procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art. 101. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de que trata o caput também contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 102. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode solicitar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

Art. 103. O SIM adotará os padrões de qualidade e identidade que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelece no RIISPOA, nos RTIQs e demais normas complementares que venham a substituí-los.

Art. 104. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

§ 1º É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

§ 2º É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

§ 3º É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 105. É permitida a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia autorizada pelos órgãos reguladores, atendendo-se aos limites estabelecidos.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

SEÇÃO I - ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS SUBSEÇÃO I - CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 106. 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 específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - destinação adequada para animais mortos e seus resíduos;

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

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

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.

SUBSEÇÃO II - INSPEÇÃO ANTE MORTEM, ABATE DE EMERGÊNCIA E ABATE NORMAL

Art. 107. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 108. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Art. 109. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 110. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Art. 111. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 112. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 113. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

Art. 114. Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que julgar necessário.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 115. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM, compreendendo a avaliação documental, o comportamento e o aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública.

Art. 116. Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

Art. 117. Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Médico Veterinário do SIM, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

Art. 118. O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate;

Art. 119. O exame deve ser repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

Art. 120. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 121. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 122. O abate de emergência será realizado na presença do médico veterinário do SIM.

Art. 123. A inspeção ante mortem, as situações de abate de emergência e decorrentes procedimentos devem seguir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

(RIISPOA) disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas atualizações subsequentes e normas complementares, além de outros que vierem a substituí-los.

Art. 124. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 125. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Art. 126. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em legislação específica.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 127. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 128. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 129. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

III - por outro processo autorizado pelo SIM.

Art. 130. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 131. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 132. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 133. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

Art. 134. É vedada a realização de operações de toaleta antes do término do exame post mortem.

Art. 135. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 136. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 137. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas, e antes do seu transporte.

Art. 138. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 139. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 140. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação específica federal.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

SUBSEÇÃO III - ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 141. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário do SIM poderá ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 142. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Parágrafo único. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 143. A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário do SIM e deve seguir o previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA)

Art. 144. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

SUBSEÇÃO IV - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 145. Para os fins deste Decreto, adotam-se as especificações deste artigo.

§ 1º Carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas ao consumo pela inspeção veterinária oficial.

§ 2º Carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando-se, ainda, que:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
 II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
 III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
 IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

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

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

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

§ 3º Miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pelo SIM, conforme especificado a seguir:

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

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

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

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

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos adequados.

Art. 146. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

§ 1º Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

§ 2º É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 147. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Art. 148. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as especificações do RIIS-POA e RTIQ, quando aplicável, para os outros produtos cárneos.

Art. 149. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares

Art. 150. É permitida a adição, nos limites fixados, de água, gelo, amido ou fécula, ingredientes vegetais e proteínas não cárneas aos produtos cárneos de acordo com as finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, sempre respeitando os limites fixados.

Parágrafo único. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares e específicas.

Art. 151. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Art. 152. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos ao setor de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por setores onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

Art. 153. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade;

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 154. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

SUBSEÇÃO V - ROTULAGEM

Art. 155. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados a comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre

inviolável.

Art. 156. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

§ 1º O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

§ 2º A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

§ 3º Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

SEÇÃO II - ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

SUBSEÇÃO I - CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 157. 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;

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.

SUBSEÇÃO II - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 158. A inspeção de leite e derivados abrangerá a verificação dos seguintes itens:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 159. A inspeção de leite e derivados aplica-se ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 160. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 161. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 162. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, incluindo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 163. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 164. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas e, independentemente da espécie:

I - pertencam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam na fase de retenção ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

§ 1º Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

§ 2º Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 165. Na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial para fins de rastreabilidade.

Art. 166. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 167. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem padrão em placas - CPP;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos estabelecidos pelo SIM para coleta, acondicionamento e envio de amostras.

Art. 168. Considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e,

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituíntes da densidade ou do índice crioscópico;

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Art. 169. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 170. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 168 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 168 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 171. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bacto-fugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

§ 4º Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 172. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente previamente aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 173. Entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 174. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo registradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite com alarme sonoro.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 175. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT - o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura

inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 176. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos térmicos previamente citados.

Art. 177. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura e conservação do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 178. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite.

Art. 179. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 180. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, ou como semidesnatado ou desnatado deve atender ao seu respectivo RTIQ, respeitadas as particularidades de cada classificação.

SUBSEÇÃO III - PADRÕES DE QUALIDADE E IDENTIDADE

Art. 181. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado;

VI - leite reconstituído.

Parágrafo único. São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados pelo SIM.

Art. 182. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Art. 183. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento;

II - produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite;

III - misturas lácteas é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluidos ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 184. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 185. As demais definições relacionadas a leite e derivados seguirão o disposto no RIISPOA e RTIQs.

SUBSEÇÃO IV - ROTULAGEM

Art. 186. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 187. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

Art. 188. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

Art. 189. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Art. 190. Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 1º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

SEÇÃO III - ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

SUBSEÇÃO I - CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 191. 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.

SUBSEÇÃO II - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 192. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca. Parágrafo único. A inspeção de ovos e derivados aqui mencionada é aplicável aos ovos de galinha e às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 193. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 194. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 195. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos ou de granjas avícolas registrados no serviço oficial de saúde animal.

Art. 196. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos;

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 197. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 198. Os ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 199. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema, ou serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 200. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentam a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 201. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 202. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 203. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 204. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de: I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;

II - ovos de espécies diferentes.

SUBSEÇÃO III - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 205. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

§ 1º Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento.

§ 2º O SIM obedecerá aos critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e seus respectivos processos de fabricação estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em RTIQ ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO IV - ROTULAGEM

Art. 206. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

SEÇÃO V - ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

SUBSEÇÃO I - CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 207. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

SUBSEÇÃO II - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 208. Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 209. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 210. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

Parágrafo único. O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento sob SIM ao qual está vinculado.

Art. 211. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 212. Sem prejuízo do disposto nessa Seção, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, quando aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;

V - controle de parasitas.

Art. 213. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para peixes:

I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

II - olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

III - brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

IV - abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V - escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI - carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

VIII - ânus fechado;

IX - odor próprio, característico da espécie

§ 1º Para as demais espécies, devem ser observadas as características descritas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIIS-POA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e normas complementares específicas.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados das categorias peixes, crustáceos e moluscos bivalves devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em Legislação específica ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 214. Durante os procedimentos de inspeção industrial e sanitária de pescado, o SIM seguirá o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em legislação específica.

SUBSEÇÃO III - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 215. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

§ 3º Pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

§ 4º Pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 5º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 6º É permitida a utilização de congelador salmourador conforme disposto no RIIS-POA.

Art. 216. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 217. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

Art. 218. As demais definições relacionadas a pescado e produtos de pescado seguirão o disposto no RIISPOA e RTIQ.

SUBSEÇÃO IV - ROTULAGEM

Art. 219. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

Art. 220. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 221. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluído na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dígrafos ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

SEÇÃO V - ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

SUBSEÇÃO I - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 222. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 223. Os produtos de abelhas devem ser submetidos às análises que abrangem características sensoriais e requisitos estabelecidos em normas complementares, incluindo-se a pesquisa de indicadores de fraudes.

Parágrafo único. Caso alguma não conformidade seja detectada, durante as análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor deverá realizar a destinação adequada do produto, respeitando-se as normas sanitárias vigentes.

Art. 224. O binômio tempo e temperatura disposto em normas complementares devem ser monitorados quando o mel for submetido aos seguintes processos: pasteurização, desumidificação e descristalização.

Art. 225. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 226. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

SUBSEÇÃO II - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 227. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original.

Art. 228. Classificam-se como produtos de abelhas sem ferrão ou nativos o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

§ 1º Mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

§ 2º Pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

§ 3º Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 229. Classificam-se como produtos de abelhas do gênero *Apis* o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina.

§ 1º Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

§ 2º Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

§ 3º Mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indiquem alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifiquem para o emprego em produtos alimentícios.

§ 4º Pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

§ 5º Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

§ 6º Geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

§ 7º Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

§ 8º Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

§ 9º Cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fúvel.

§ 10. Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

§ 11. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 230. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final;

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes

SUBSEÇÃO III - ROTULAGEM

Art. 231. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

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

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

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

CAPÍTULO VII - MEDIDAS CAUTELARES, INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I - MEDIDAS CAUTELARES

Art. 232. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que sejam considerados alterados ou adulterados.

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

§ 2º Consideram-se adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal fraudados ou falsificados.

§ 3º Consideram-se fraudados:

I - 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 atendam ao disposto na legislação específica;

II - 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;

III - 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;

IV - as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

§ 4º Consideram-se falsificados:

I - as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

II - 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 denominam como este, sem que o sejam;

III - 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;

IV - 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;

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

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

§ 5º Consideram-se impróprios para consumo as matérias-primas ou produtos que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

II - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

III - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

IV - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

V - revelam-se inadequados aos fins a que se destinam;

VI - sejam obtidos de animais que estejam submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VII - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

VIII - apresentem embalagens estufadas;

IX - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

X - estejam com o prazo de validade expirado;

XI - não possuam procedência conhecida;

XII - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 233. Além dos casos previstos no art. 232, 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 neste Decreto ou em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;

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. 234. Além dos casos previstos no art. 232, 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;

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 235. Além dos casos previstos no art. 232, 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 esterocerais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos;

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

VIII - ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 236. Além dos casos previstos no art. 232, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 237. Além dos casos previstos nos arts. 232 e 236, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 238. Além dos casos previstos no art. 232, 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.

SEÇÃO II - INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 239. Constituem infrações ao disposto neste Decreto e suas respectivas penalidades, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações, aumentar a capacidade de produção ou alterar o fluxo de matérias-primas, de produtos ou de funcionários em estabelecimentos de produtos de origem animal sem a prévia aprovação do SIM;

II - não realizar a transferência de responsabilidade no SIM ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre essa exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento do estabelecimento;

III - utilizar rótulo em embalagem que não atenda ao disposto na legislação aplicável;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições higiênic-sanitárias inadequadas;

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

VIII - descumprir os preceitos de bem-estar animal sobre os quais dispõem a legislação vigente e normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - não observar ou adotar as exigências higiênicas-sanitárias relativas ao funcionamento de estabelecimentos, bem como as aplicáveis às instalações, aos equipamentos, aos utensílios e aos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos de origem animal;

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

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal sem comprovação de procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingrediente ou aditivo que não atenda ao disposto na legislação higiênico-sanitária;

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

XIV - adquirir, manipular, expedir, transformar, elaborar, preparar, acondicionar, conservar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM ou em outro sistema de inspeção;

XV - fabricar, expedir, armazenar ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar, transformar e preparar produtos de origem animal que não atendam ao disposto na legislação higiênico-sanitária ou que estejam em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

XXIII - embaraçar a ação de inspeção e fiscalização do SIM, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar e agredir servidor do SIM ou praticar conduta prevista como corrupção pela legislação penal;

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

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

XXVII - utilizar, no preparo de produtos usados na alimentação humana, matérias-primas e produtos de origem animal condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida ou não destinados ao consumo humano;

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

XXIX - fraudar documentos oficiais relativos às atividades de inspeção e fiscalização sanitárias dos produtos de origem animal;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos de origem animal que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXI - não efetivar tempestivamente as medidas determinadas pela autoridade sanitária competente quando da realização de inspeção ou fiscalização;

XXXII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no SIM;

XXXIII - iniciar atividade sem atender às exigências ou pendências estabelecidas por ocasião do registro;

XXXIV - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações e equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXXV - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

XXXVI - apor novos prazos nos produtos depois de expirada a sua validade;

XXXVII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal em desacordo com as normas vigentes.

XXXVIII - transgredir outras normas legais, municipais, estaduais e federais não citadas neste Decreto, que interfiram na qualidade e inocuidade do produto.

Art. 240. Consideradas a natureza e a gravidade, as infrações do art. 239 implicarão nas seguintes penalidades, individuais ou conjugadas, nos termos do art. 30 da Lei Complementar nº 324, de 28 de dezembro de 2021:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão ou inutilização da matéria prima e/ou dos produtos de origem animal;

IV - suspensão da atividade;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento;

VI - cassação do registro do estabelecimento.

Art. 241. A multa a que se refere o art. 240 não isenta o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da adoção de providências para eventual responsabilização na seara criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 242. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos apreendidos e/ou condenados.

Art. 243. A habitualidade de adulteração ou falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não.

CAPÍTULO VII - DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 244. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, desde que sejam identificados e possuam rótulos registrados do

serviço de inspeção oficial.

§ 4º O trânsito de produtos de origem animal não comestíveis e de produtos não rotulados deverão ser transportados mediante certificação sanitária específica para tal.

Art. 245. Todos os produtos de origem animal, em trânsito, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos servidores do SIM, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino ou onde se fizer necessário.

Art. 246. As disposições para o processamento e instalações para produtos orgânicos, artesanais e agroindústria de pequeno porte atenderão às legislações federal e estadual específicas.

Art. 247. Os estabelecimentos instalados no território municipal, sujeitos às determinações da Lei Complementar nº 324, de 28 de dezembro de 2021, que se encontrem em funcionamento, terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data de publicação deste Decreto, para requerer registro da empresa e produtos junto ao SIM, sendo que o não atendimento poderá implicar a aplicação das penalidades cabíveis.

Art. 248. As principais normas e legislações complementares que embasam a inspeção e fiscalização industrial e sanitária e o funcionamento dos estabelecimentos de competência do SIM, considerando também as que vierem a substituí-las, serão listadas em cartilha educativa, disponível no sítio eletrônico da Prefeitura do Município de Campinas.

Art. 249. Ficam revogadas as disposições em contrário

Art. 250. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

Modelos de Carimbos de Inspeção

1. Carimbo Modelo I:



Carimbo Modelo I 7cmx5cm

2. Carimbo Modelo II:



Carimbo Modelo II.a 1cmx1cm; II.b 3cmx3cm; II.c 4cmx4cm; II.d 5cmx5cm

3. Carimbo Modelo III:



Carimbo Modelo III.a 3cmx3cm; III.b 15cmx15cm

4. Carimbo Modelo IV:



Carimbo Modelo IV 7cmx6cm

5. Carimbo Modelo V:



Carimbo Modelo V.a 7cmx6cm

