



## DECRETO Nº 1411, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2021

Regulamenta a Lei nº 4.231, de 25 de novembro de 2021, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARAVILHA**, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o inciso VI, do artigo 77, da Lei Orgânica Municipal,

**DECRETA:**

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Maravilha, nos termos da lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal nº 4.231, de 25 de novembro de 2021, será executado pela Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 2º** A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Maravilha em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no artigo 5º deste decreto.

**Art. 3º** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

**Art. 4º** Ficará a cargo do Secretário da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o artigo 2º deste Regulamento.

**Parágrafo único.** Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;



- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos;
- VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

**Art. 6º** A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

**Art. 7º** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

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

**Art. 8º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.



I- A inspeção municipal em caráter permanente consiste na 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 (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II - A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuado o abate.

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

**Art. 9º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

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

## CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 10º** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

*I - Abatedouro frigorífico:* entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

*II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:* entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

**Parágrafo único.** em supermercado e similares não poderá realizar a utilização de envoltórios naturais e artificiais no seu processamento. A expedição só poderá ser realizada no próprio estabelecimento.



## CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 11.** Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

*I – Unidade de beneficiamento de leite e derivados:* entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

*II – Granja leiteira:* entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

*III – Queijaria:* entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

*IV – Posto de refrigeração:* entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

## CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

**Art. 12.** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

*I – Barco-fabrica:* a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

*II - Abatedouro frigorífico de pescado:* o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis



*III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:* o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

*IV- Estação depuradora de moluscos bivalves:* o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

## CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art.13.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

*I - Granja avícola:* entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto.

*II - Unidade beneficiamento de ovos e derivados:* entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

§1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

## CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 14.** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:



*l – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas:* entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§1º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

## CAPITULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

**Art. 15.** *Entrepasto de produtos de origem animal:* entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

## CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

**Art. 16.** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

**Art. 17.** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto n. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

**Art. 18.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob



inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

**Art. 19.** Os estabelecimentos a que se refere o artigo 9º receberão número de registro.

§1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§2º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**Art. 20.** Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- II- Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV- Requerimento de aprovação de projeto;
- V- Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02);
- VI- Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
- VII- Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
- VIII- Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
- IX- Fotocópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI- Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);
- XII- Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIV- Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 06);
- XV- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07);

**Parágrafo único.** É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

**Art. 21.** A aprovação do projeto referido no artigo 20º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02). Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

**Art. 22.** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Parágrafo único.** Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no



estabelecimento.

**Art. 23.** Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

**Art. 24.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

**Parágrafo único.** É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração os projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

**Art. 25.** Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

**Parágrafo único.** Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

**Art. 26.** O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

## CAPÍTULO X DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 27.** O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas.





**§4º** Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

**§5º** Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

**Art. 28.** Dispor de local e equipamento adequados, serviço terceirizado ou outro método para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

**Parágrafo único.** Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

**Art. 29.** Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 30.** Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

**Art. 31.** Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

**Art. 32.** Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

**Art. 33.** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 34.** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 35.** Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

**Art. 36.** Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar



uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

**Art. 37.** Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 38.** Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 39.** Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 40.** Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

**§1º.** Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

**§2º.** Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

**Art. 41.** Dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

**Art. 42.** Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**Art. 43.** Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

**Art. 44.** Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.



**Parágrafo único.** Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção “ante-mortem”.

**Art. 45.** Dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

**Art. 46.** Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

**Art. 47.** Dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

**Art. 48.** Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

**Art. 49.** Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 50.** As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

**Art. 51.** A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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

**Art. 52.** Para o estabelecimento que realizar o fracionamento de produtos congelados, a temperatura nunca poderá ser superior a -2°C na superfície do corte.

**Art. 53.** No caso de estabelecimento que possui registro de corte congelado, o mesmo só pode ser exposto ao consumidor com temperatura de -12°C ou mais frio.

**Art. 54.** Em supermercados e similares a sala de produção deve possuir ambiente climatizado com temperatura de no máximo 16°C, para execução de desossa e manipulação. Quando ocorrer a produção de cortes temperados, a temperatura máxima da sala de processamento deve ser de 12°C. Em casos que ocorram a moagem de

*[Handwritten signature]*



carnes in natura sem a presença do consumidor a temperatura máxima da sala de processamento deve ser de 10°C.

## CAPÍTULO XI DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

**Art. 55.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 56.** 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.** Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 57.** Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

**Art. 58.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 59.** Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§1º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§2º Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como,



deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

**Art. 60.** As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

**Art. 61.** Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art. 62.** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 63.** É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

**Art. 64.** A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com a expressão "apto a manipular alimentos".

**Art. 65.** A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

**Art. 66.** Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

**Art. 67.** Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

**Art. 68.** Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

**Art. 69.** Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

**Art. 70.** É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.



**Art. 71.** O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 72.** Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

## CAPÍTULO XII DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

**Art. 73.** Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

**Parágrafo Único.** Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 74.** As solicitações para aprovação do registro, alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

**Art. 75.** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 76.** Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na instrução de trabalho nº 03.

**Art. 77.** Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

**§1º** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

**§2º** Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.



### **CAPÍTULO XIII DOS CARIMBOS**

**Art. 78.** 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. 79.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

**Art. 80.** Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

#### **I - Modelo 1:**



- a. Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).



**II - Modelo 2:**



- a. Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

**III - Modelo 3:**







- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

#### IV - Modelo 4:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL" com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d. Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



**V- Modelo 5:**

**“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO - UF/SIM - XXX ”**

- a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- b. Forma: digitado em posição horizontal;
- c. Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIÇÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

**Art. 81.** As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

**Art. 82.** Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 83.** O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

**Art. 84.** O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

**Art. 85.** O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

**Art. 86.** Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

**CAPÍTULO XIV  
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 87.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-



químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

**Art. 88.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

**Art. 89.** A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho n° 05 do CONSAD (ANEXO 05).

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

**Art. 90.** O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

**Art. 91.** 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.

## **CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES**

**Art. 92.** As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal N° 7.889 de 23 de novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas na Instrução de Trabalho n° 08 do CONSAD (ANEXO 08).

## **CAPÍTULO XVI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

**Art. 93.** O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e



médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

**Art. 94.** Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

§1º O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§2º Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD (ANEXO 01).

**Art. 95.** O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

## CAPITULO XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 96.** As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Art. 97.** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

**Art. 98.** Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 99.** O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

**Art. 100.** Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).



**Art. 101.** Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 102.** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

**Art. 103.** Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

**Art. 104.** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 105.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Maravilha – SC, 28 de dezembro de 2021

**SANDRO DONATI**  
Prefeito do Município de Maravilha

Registrado e publicado na data supra.

**CLEITON BORGARO**  
Secretário de Planejamento, Administração e Fazenda