PROJETO DE LEI Nº 002 DE 30 DE JANEIRO DE 2023

Dispõe sobre a Instituição e a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) em estabelecimentos no Município de AcariRN, revoga a Lei Municipal nº 1.015, de 11 de maio de 2015 e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ACARI/RN, no uso de suas atribuições legais estabelecidas pela Lei Orgânica,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a instituição e regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), em todo o território do Município de Acari-RN, das atividades de registro, prévia inspeção, comercialização, fiscalização agroindustrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 2º - Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - *Estabelecimento*: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II - *Inspeção e fiscalização*: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III - *Registro*: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

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

V - *Ingrediente*: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - *Análise fiscal*: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - *Suspensão das atividades*: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado; VIII - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - *Apreensão*: consiste em o SIM/POA apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - *Inutilização*: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

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

XII - *Embalagem*: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - *Memorial descritivo*: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV - *Agroindústrias familiares de pequeno porte*: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispondo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

a) Estarem instaladas em propriedade rural;
b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
c) 50% da matéria prima empregada seja oriunda da propriedade.

XV - *Agricultor familiar*: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal n° 11.326/06, em especial:

a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 04 (quatro) módulos fiscais;
b) Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
c) Ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
d) Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1° - Excetuam-se de exigência da alínea "c", inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria prima principal seja a carne.

§ 2º - O disposto na alínea "a" do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 04 (quatro) módulos fiscais.

CAPÍTULO II
DA ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 3º - Fica criada a Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Acari, vinculada a estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para funcionamento da estrutura da Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Acari fica criado o seguinte cargo com a correspondência de nível e remuneração mencionados no Anexo I da presente Lei:

I – Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 4º - O cargo que compõe a estrutura da Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, é cargo de provimento em comissão, de livre nomeação e exoneração do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único. Para exercer o cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal o nomeado precisa ter formação em uma das seguintes áreas: Técnico Agrícola, Médico Veterinário, Agronomia, Engenharia de Produção ou outra formação correlata.

Art. 5º - Compete ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal:

I – Proferir decisão em autos de infração do SIM/POA, uma vez que a coordenadoria é a 1ª instancia de julgamento do processo;

II - Emitir certificado de registro dos estabelecimentos;

III - Elaborar o programa de trabalho de inspeção e fiscalização;

IV - Elaborar plano de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados no SIM/POA, além de supervisão dos respectivos inspetores, de forma que seja mantida uma atenção intensiva e periódica;

V - Elaborar programas de treinamento e capacitação para o corpo técnico responsável pela execução das atividades de inspeção;

VI - Elaborar programa de análises fiscais;

VII - Elaborar programa de combate à clandestinidade;

VIII - Promover a integração e o relacionamento entre o SIM/POA e secretarias do município no que concerne aos assuntos relacionados à inspeção de produtos de origem animal;

IX - Orientar os funcionários sob sua responsabilidade, coordenando os trabalhos relacionados à inspeção de produtos de origem animal;

X - Gerenciar os recursos humanos e materiais destinados ao SIM/POA para a plena execução dos trabalhos relacionados à inspeção de produtos de origem animal;

XI - Propor, em conjunto com os demais funcionários do SIM/POA., aos estabelecimentos ações corretivas para as não conformidades detectadas;

XII - Representar o SIM/POA sempre que houver solicitação por parte de qualquer instância do poder público ou da iniciativa privada;

XIII - Participar de projetos de educação sanitária relacionados à inspeção;

XIV - Elaborar notas técnicas, manuais técnicos e toda legislação necessária para garantir o pleno cumprimento, qualitativo e quantitativo, das ações de inspeção;

XV - Efetuar a compilação de dados estatísticos e nosográficos;

XVI – Coordenar ações de fiscalização com outros órgãos instituições, no combate ao abate clandestino de animais e fabricação/industrialização de produtos sem inspeção sanitária oficial.”

CAPÍTULO III
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 6º - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA., vinculado as Secretarias Municipais de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento e de Saúde Pública de Acari sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

Art. 7º - Os servidores ou profissionais credenciados do SIM/POA, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposta, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 8º - A Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento de Acari poderá se valer de servidores ou profisionais credenciados de consórcios públicos dos quais o município participe ou, ainda, de entidades do terceiro setor, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 9º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA do Município de Acari:

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - Expedir registro de estabelecimentos;

V - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 10 - O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 7º caberá ao SIM/POA podendo valer-se de órgãos públicos ou entidades auxiliares.

Art. 11 - A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;

III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 12 - A concessão de inspeção pelo SIM/POA, isenta o estabelecimento de quaisquer outras fiscalizações, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 13 - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM/POA ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º - Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 14 - Para a consecução dos objetivos da presente Lei, fica a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento de Acari autorizada a realizar convênios, parcerias e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta, assim como, com consórcios públicos e entidades do terceiro setor sem fins lucrativos.

CAPÍTULO IV
DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM/POA

Art. 15 - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, é órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Acari-RN.

Art. 16 - As atividades do SIM/POA são instituídas por esta Lei, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções, ficando autorizada a edições de Decretos regulamentadores.

Art. 17 - O Conselho Consultivo e Deliberativo do SIM/POA será composto:

I – Médico veterinário, servidor efetivo do Município de Acari;
II – Coordenador do SIM/PO, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento;
III – Coordenador do Meio Ambiente, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento;
IV – Representante designado pela Secretaria Municipal de Saúde;
V – Representante designado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes do Município de Acari.

§ 1º - A presidência será exercida pelo Coordenador do SIM/POA que poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo, assim como, não participará de votações onde, eventualmente, esteja sendo reavaliada decisão por ele adotada no nível da Coordenadoria.

Art. 18 - Compete ao Conselho de que trata o artigo anterior:

I – auxiliar o SIM/POA na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III – analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV – colaborar com os membros do SIM/POA, quando solicitado.

CAPÍTULO V
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

I. Matadouro–Frigorífico;
II. Fábrica de Produtos Cárneos;
III. Entreposto de Carnes.

§ 1º - Entende-se por Matadouro-Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por Entreposto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 20 - Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I - Entreposto de Pescado e Derivados;
II - Fábrica de Produtos de Pescado;

§ 1º - Entende-se por Entreposto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborada para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 21 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja Avícola;
II - Entreposto de Ovos;
III - Fábrica de Produtos de Ovos;

§ 1º - Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entreposto de ovos.

§ 2º - Entende-se por Entreposto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

§ 3º - Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

Art. 22 - Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I - Posto de Refrigeração;
II - Granja Leiteira;
III - Usina de Beneficiamento;
IV - Fábrica de Laticínios;

§ 1º - Entende-se por posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais;

§ 2º - Entende-se por granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção;

§ 3º - Entende-se por usina de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

§ 4º - Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

Art. 23 - Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

I - Apiários;
II – Casas de mel;
II - Entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por “Apiário”, o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por “Casas de mel” os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

§ 3º - Entende-se por “Entreposto de Mel e Cera de abelhas”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

CAPÍTULO VI
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 24 - O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

I – Consulta prévia junto ao Município: pessoa que vai fazer a visita;
II – Planta baixa acompanhada de seu memorial descritivo;

III – Projeto hidrossanitário;

IV - Laudos de análises físico-químicos e bacteriológicos da água de abastecimento;

V – Contrato Social da Empresa ou Estatuto Social;

VI – Cópia Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

VII – Contrato de trabalho do responsável técnico.

Art. 25 - Apresentados os documentos exigidos no artigo 25 e o Memorial Econômico Sanitário, o Serviço de Inspeção Municipal procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "CERTIFICADO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§ 2º - Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da Lei nº 1.426/2014, art. 8º.

Art. 26 - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM/POA, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 27 - Nenhum estabelecimento poderá comercializar produtos de origem animal no Município de Acari, sem estar devidamente registrado no SIM/POA.

Art. 28 - Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

Art. 29 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIM/POA.

Art. 30 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, o Coordenador do SIM/POA autorizará a expedição do "Certificado de Registro", do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

§ 1º - O Termo de que trata o caput deste artigo somente será emitido após cumpridas as normas técnicas estabelecidas pelo conselho consultivo e o constante na presente Lei;

§ 2º - Autorizado o registro, o SIM/POA ficará com uma cópia do processo.

Art. 31 – O "Certificado de Registro" ficará sujeito a revogação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM/POA.

Art. 32 – Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Parágrafo único. Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana.

CAPÍTULO VII
DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 33 - O registro de produto será requerido junto ao SIM/POA através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 02 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo SIM/POA;

II - *Lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 02 (duas) vias.

Art. 34 - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 35 - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM/POA.

§ 1º - Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§ 2º - Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 36 -Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 37 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM/POA, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO VIII
DA ROTULAGEM

Art. 38 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA permitir para certos produtos o emprego do rótulo sob a forma ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 39 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 40 – Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I – A: para abatedouros ou matadouros frigoríficos de aves;
II – B: para abatedouros ou matadouros frigoríficos de Bovinos e Bubalinos;
III – C: para abatedouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;
IV – E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
V – L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
VI – M: para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;
VII – O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
VIII – P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados;
IX – OC: para abatedouros ou matadouros frigoríficos de Ovinos e Caprinos;

Art. 41 - O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

I – nome verdadeiro do produto em características destacadas;
II – nome da firma ou empresa responsável;
III – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste Decreto;
IV – carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
V – endereço e telefone do estabelecimento;
VI – marca comercial do produto;
VII – data de fabricação do produto;
VIII – a expressão “prazo de validade” ou “consumir até”;
IX – peso líquido;
X – composição e formas de conservação do produto;
XI – os termos “indústria brasileira”;
XII – nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CVMV) do responsável técnico;
XIII – demais disposições aplicáveis.

Art. 42 – Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “alimentação animal”.

Art. 43 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “não comestível”.

Art. 44 – As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo Conselho do SIM/POA.

Art. 45 - O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerá ao seguinte modelo anexo.

Art. 46 – As informações de produtos cujo rótulo comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 47 – É proibida a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO IX
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 48 - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 49 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

§ 1º - O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.
§ 2º - Este sistema deverá ficar a disposição do agente de fiscalização.

Art. 50 - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V - Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 05 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - O estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

IX - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acumulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIV - Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVIII - As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - Paredes com pé-direito de no mínimo 03 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXII - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXIV - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXV - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXVI - Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVII - Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIX - Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXX - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXII - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II
DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 51 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 52 - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO X
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DO TRANSPORTE

SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 53 -Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 54 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 55 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 56 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 57 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 58 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 59 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 60 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 61 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 62 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º - Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§ 2º - Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3º - Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º - A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente.

II - Todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas;

III - Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§ 5º - Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 63 - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 64 - Os manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;
III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;
IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;
V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;
VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
VII - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 65 - Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 66 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 67 - Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, anualmente serão submetidos a exame em

repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 68 - Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§ 1º - Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§ 2º - Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 69 - O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 70 - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 71 - Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

SEÇÃO III
DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 72 - Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 73 - As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se os mesmos resultarem na apreensão ou condenação dos produtos subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Art. 74 - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar embalados e acondicionados conforme orientação técnica do SIM/POA, considerando a especificidade do produto e as condições gerais de suporte e de fluxo das rodovias utilizadas.

Art. 75 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

CAPÍTULO XI
DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS.

Art. 76 - Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 77 - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 78 - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 79 - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 80 - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 81 - As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, em conformidade com as legislações pertinentes à matéria.

Art. 82 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 83 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 84 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 85 - O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

CAPÍTULO XII
DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 86 - Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 87 - Secretaria Municipal de Agricultura regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 88 - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XIII
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 89 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM/POA.

§ 1º - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º - Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura obedecerão às seguintes especificações:

I. Forma: elíptica;

II. Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III. Dizeres: Acompanhando a margem da face externa inferior a palavra "Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento" e, internamente, de cima para baixo, "Acari-RN", "Serviço de Inspeção Municipal", "SIM/POA" e o número de registro.

IV. Modelo:



CAPÍTULO XIV
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando - os antes da liberação.

Art. 91 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 92 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 93 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III -Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XV
DAS INFRAÇÕES

Art. 94 - Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo SIM/POA;

IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM/POA;

X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM/POA.

XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM/POA;

XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM/POA;

XIV - Reutilizar embalagens;

XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM/POA;

XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto neste Decreto;

XXVII - Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude este regulamento;

XXIX - Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM/POA;

XXXIV - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM/POA.

Art. 95 - As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§ 1° - Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§ 2° - Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§ 3° - Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de três ou mais circunstâncias agravantes.

CAPÍTULO XVI
DAS PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 96 - Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal eventualmente cabíveis, independentemente da aplicação cumulativa de medidas cautelares previstas nos incisos III a VI deste artigo, são sanções administrativas:

I - Advertência;

II - Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;

III - Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;

IV - Suspensão da inspeção ou interdição das atividades do estabelecimento;

V - Cancelamento de registro.

§ 1º - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

§ 2º - São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

§ 3º - As penalidades de multa, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência do Coordenador do SIM/POA; a suspensão de multa, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento, também de competência do Chefe, ouvida a Procuradoria Judicial e Administrativa do Município de Acari-RN.

§ 4º - O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, acervo de fotos/vídeos e a empresa responsável, devendo ser encaminhada ao Chefe do SIM/POA, para conhecimento e tomada das providencias cabíveis.

§ 5º - Os autuados que se enquadrarem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de 15 (quinze dias), para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

SEÇÃO II
DA ADVERTÊNCIA

Art. 97 - A advertência será cabível nas seguintes condições:

I - O infrator ser primário;

II - O dano puder ser reparado;

III - A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV - O infrator não ter agido com dolo ou má-fé;

V - A infração ser classificada como leve.

Parágrafo único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III
DA MULTA

Art. 98 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 99 - As multas serão aplicadas em Valor de Referência Fiscal, que tem seu valor unitário alterado anualmente pelo Executivo Municipal, por meio de Decreto que estabelece os preços públicos.

Art. 100 – Aos infratores aplicar-se-ão seguintes multas:

I - De até 10 (dez) VRFs, quando:

a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
c) utilizam água contaminada dentro do estabelecimento;
d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
i) não apresentarem a documentação sanitária de seus funcionários, quando solicitada.

II – De 10 (dez) a 20 (vinte) VRFs, quando:

a) não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal;
b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;
c) não houver acondicionamento e/ou deposito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outras dependências, conforme o caso;
d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “Auto de Infração”;
f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;
g) não apresentarem analises de qualidade do produto.

III - De 20 (vinte) a 50 (cinquenta) VRFs, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;

b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.

IV – De 50 (cinquenta) a 100 (cem) VRFs, quando:

a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida.

b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo:

c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;

e) não possuir responsável técnico habilitado.

V - De 100 (cem) a 500 (quinhentos) VRFs, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;

b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;

c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo da inspeção municipal;

d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;

e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comercio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único. A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 101 – O infrator, uma vez multado terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Parágrafo único. O prazo de que trata o caput deste artigo é contado a partir do dia e da hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 102 – O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 103 – Da pena de multa efetuada o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento do Município de Acari-RN.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO DE MATERIAL

Art. 104 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

I – se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
IV – estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
V – estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

Parágrafo único. Além das condições já previstas nesta Decreto, ocorrem:

I - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II – fraudes, quando:
a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;
b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidem com o contido dentro da embalagem;
c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III – falsificações, quando:
a) Os produtos forem elaborados, preparados expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, em que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) Forem utilizados denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

SEÇÃO V
DA SUSPENSÃO OU INTERDIÇÃO DE MATERIAL

Art. 105 - A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas:

§ 1º - A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º - Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 06 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM/POA.

Art. 106 - A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1º - A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º - Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 06 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM/POA.

Art. 107 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 108 - As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 109 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pelo Chefe do SIM/POA, à qual compete a iniciativa das providencias cabíveis.

CAPÍTULO XVII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 110 - O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 111 - O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, mediante solicitação dirigida à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento do Município de Acari-RN.

Parágrafo único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

SEÇÃO II
DA AUTUAÇÃO

Art. 112 - A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 113 - Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I - Nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;
II - Local e hora da infração;
III - Descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;
IV - Nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;
V - Assinatura do autuado, de testemunhas quando houver e de quem mais seja designado pelo SIM/POA.

§ 1º - Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.
§ 2º - Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR.
§ 3º - A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e o outro permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO III
DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 114 - O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 115 - O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 116 - Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento do Município de Acari-RN.

SEÇÃO IV
DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 117 - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - Administrativamente;
II - Judicialmente.

Art. 118 - Serão executadas por via administrativa:

I - A pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;
II - A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
III - A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;
IV - A inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;
V - A pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;
VI - A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 119 - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 120 - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

SEÇÃO V
DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 121 - O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do SIM/POA, dirigida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, na sede da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento de Acari, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 122 - Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto neste regulamento, a Comissão de primeira instância proferirá o julgamento e comunicará ao Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento do Município de Acari-RN.

Art. 123 - Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

Art. 124 - Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI
DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 125 – A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - Em primeira instância por uma Comissão formada por representantes do SIM/POA.

II - Em segunda e última instância, o recurso será julgado por uma comissão formada por dois técnicos em inspeção, das áreas correlatas, e um representante da Procuradoria Judicial e Administrativa do Município de Acari-RN.

§ 1º - As comissões de primeira e segunda instância processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§ 2º - Os participantes da comissão de segunda instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

CAPÍTULO XVIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 126 - Sempre que possível, o SIM/POA facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 127 - O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 128 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIM/POA.

Art. 129 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 130 – Ficam revogadas todas as disposições contrárias, em especial a Lei Municipal nº 1.015, de 11 de maio de 2015.

Acari/RN, 30 de janeiro de 2023.

FERNANDO ANTONIO BEZERRA
Prefeito Municipal

ANEXO I

DO CARGO QUE INTEGRA A COORDENADORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º. A nomeação para o cargo mencionado na respectiva tabela fica condicionada a disponibilidade orçamentária-financeira.

Art. 2º. Além da condição contida no artigo anterior, a nomeação dependerá de avaliação de desempenho, na qual fique evidenciado, por parte do nomeado, o atendimento aos requisitos mínimos de escolaridade, habilitação, aptidão e cumprimento da jornada de trabalho e outras exigências para o bom desempenho do cargo.

Art. 3º. O presente anexo é composto de tabela com linha e coluna com referência ao Órgão da Administração respectivo.

ÓRGÃO	CARGO	QUANT.	NIVEL-SIMBOLO	VENCIMENTOS EM REAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E ABASTECIMENTO	Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal	01	CC-3	R$ 1.302,00

ANEXO II

ITEM	CLASSIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO	VALOR DO REGISTRO	RENOVAÇÃO
01	B	R$ 200,00	R$ 150,00
02	C	R$ 200,00	R$ 150,00
03	E	R$ 200,00	R$ 150,00
04	L	R$ 200,00	R$ 150,00
05	M	R$ 200,00	R$ 150,00
06	O	R$ 200,00	R$ 150,00
07	P	R$ 200,00	R$ 150,00
08	OC	R$ 200,00	R$ 150,00