DECRETO Nº 3.716, DE 24 DE JUNHO DE 2025.

Regulamenta a Lei Ordinária nº 2.303, de 11 de março de 2025, e suas respectivas alterações que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Rio dos Cedros-SC.

JORGE LUIZ STOLF, Prefeito do Município de Rio dos Cedros-SC, no uso de suas atribuições legais:

DECRETA

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, disciplinando sua fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e pela Lei Municipal nº 2.303, de 11 de março de 2025, e suas respectivas alterações.

§ 1º As atividades de que trata o caput deste artigo, de competência do Município de Rio dos Cedros, serão executadas pela Secretaria Municipal de Fazenda por meio da Diretoria de Agricultura e Fomento Agropecuário.
§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), conforme a Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e suas respectivas alterações.
§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte; e
3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica.

b) pelos princípios contidos:

1. na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e suas respectivas alterações;
2. na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas respectivas alterações; e
3. na Lei Federal nº 13.874, de 20 de setembro de 2019, e suas respectivas alterações.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata este Decreto, são de competência do Município de Rio dos Cedros e serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM-POA, vinculado à Secretaria Municipal de Fazenda por meio da Diretoria de Agricultura e Fomento Agropecuário, no âmbito do território municipal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal fica autorizado a firmar parcerias com demais órgãos oficiais para execução de ações fiscais de cunho sanitário.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM-POA serão regidas por este Decreto, podendo, na ausência de disposições específicas, ser aplicadas, de forma subsidiária, as legislações municipais, estaduais e federais pertinentes.

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal relativo aos produtos de origem animal obedecerá, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, o disposto nas legislações municipais, estaduais e/ou federais aplicáveis para cada espécie e produto de acordo com a esfera de atuação/comercialização dos produtos e classificação de registro do respectivo estabelecimento.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, conforme previsto neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I- nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste regulamento para abate, manipulação, beneficiamento, distribuição ou industrialização;
II- nos estabelecimentos que recebam pescado e seus derivados para manipulação, beneficiamento, distribuição ou industrialização, conforme disciplinado neste regulamento;
III- nos estabelecimentos que recebam leite e seus derivados para manipulação, beneficiamento, distribuição ou industrialização, conforme disciplinado neste regulamento;

IV- nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para manipulação, beneficiamento, distribuição ou industrialização, neste regulamento;
V- Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para manipulação, beneficiamento, distribuição ou industrialização, conforme disciplinado neste regulamento;
VI- Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados, conforme disciplinado neste regulamento.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de outro registro industrial ou sanitário, nas esferas municipal, estadual ou federal, no que se refere aos produtos de origem animal.
Parágrafo único. Evitar-se-á a dupla fiscalização e, caso aconteça, prevalecerá àquela realizada pela competente esfera de atuação e comercialização dos produtos e classificação de registro do respectivo estabelecimento.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei Federal nº 8.171, de 1991, suas normas regulamentadoras e suas respectivas alterações.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10 Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
II - Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
III - Análise fiscal: análise efetuada pela Rede de Laboratórios designada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, sendo a amostra coletada ou tendo sua coleta supervisionada pelo Médico Veterinário Oficial.
IV - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
VI - Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
VII - Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico- sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
IX – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
X - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;
XI - Espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
XII – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
XIII – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
XIV – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
XV - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
XVII - Programas de Autocontrole - PACs: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO, podendo incluir APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

XVIII – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
XIX – Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
XXI - Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
XXII - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
XXIII – Inspeção e fiscalização: procedimento técnico-administrativo conduzido por profissional pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;
XXIV – Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
XXV – Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XXVI – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
XXVII - Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
XXVIII – Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
XXIX – Médico Veterinário Oficial (MVO): profissional do quadro funcional do Município, contratado por meio de concurso público, com atribuição para executar atividades de fiscalização, auditorias, inspeção e demais procedimentos necessários ao desenvolvimento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
XXX - Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM-POA): unidade técnico-administrativa vinculada ao órgão municipal de agricultura, que constitui a representação local do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

XXXI – Consórcio Intermunicipal do Médio do Vale (CIMVI): parceria entre governos de diferentes municípios para a gestão compartilhada de serviços e políticas públicas;
XXXII - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA): sistema que padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal. O SISBI-POA é parte do SUASA.
XXXIII - Recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

Art. 11. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal será instalada em caráter permanente ou periódica nos estabelecimentos registrados neste serviço.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do SIM-POA para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, 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, nos termos do disposto no art. 14.

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

§ 3º A frequência da inspeção e da fiscalização a que se refere este artigo será estabelecida pelo Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí – CIMVI, por meio dos Programas Operacionais Padronizados - POPs.

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

I – inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
II – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
III – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;
IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
VI – coleta ou supervisão da coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
VII – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
VIII – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
IX – verificação da água de abastecimento;

X – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
XI – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
XII – verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;
XIII – verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
XIV – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
XV – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
XVI – certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
XVII – outros procedimentos de inspeção, sempre que forem recomendados a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

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

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de competência privativa do servidor público com formação em Medicina Veterinária, habilitado para as atribuições do cargo conforme a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, e suas respectivas alterações.

§1º Nos casos de desligamento ou afastamento do cargo efetivo de médico veterinário, a qualquer título, temporário ou definitivo, incluindo férias, licenças e demais hipóteses de afastamento legal, assim como na inexistência de previsão desse cargo nos quadros do Poder Executivo ou na ausência de investidura na data de publicação desta Lei, poderá ser contratado profissional em caráter temporário, em situação de emergência, para evitar riscos à saúde pública decorrentes da falta de responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º A contratação temporária terá prazo máximo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos da legislação vigente.

§3º A primeira contratação temporária emergencial de que trata o §1º ocorrerá prescindido a realização de processo seletivo ou concurso público, ocorrendo na forma de avaliação curricular.

§4º Somente se admitirá contratações temporárias formalizadas de acordo com o previsto no art. 37, IX da Constituição da República, vedada a contratação de terceiros sob custos do estabelecimento interessado para tais desideratos.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir crachá de identificação.

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

§ 2º Os servidores do SIM-POA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO III
DO ÓRGÃO DE ASSESSORAMENTO TÉCNICO-JURÍDICO
Atividade Consorciada

Art. 16. Fica o Município autorizado a prestar os serviços do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de forma consorciada, designando-se o Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí (CIMVI) como órgão municipal responsável pela coordenação, assessoramento técnico e jurídico dessas ações, no âmbito de suas competências institucionais.

§ 1º Serão aplicadas no âmbito do SIM-POA, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) editados pelo CIMVI, quando referir-se ao SIM-POA executado de forma consorciada, observando-se os respectivos ambitos de competência, além das disposições do presente Decreto e anexos.

§2º Os agentes públicos do órgão de assessoramento técnico jurídico possuem tais competências, além das demais, cumulativamente com os agentes públicos da municipaliadade, necessárias para promover solicitação de informações ao representante legal e seus responsáveis técnicos, realização de vistorias e outros ato correlatos, emissão de relatórios técnicos, pareceres e outros atos administrativos correlatos ao desempenho de suas atribuições e a observância dos princípios da celeridade, publicidade e eficiência, além de outros aplicáveis.

§ 3º O CIMVI poderá realizar supervisões para avaliar o desempenho do Serviço de Inspeção Municipal de Produto de Origem Animal, nos municípios consorciados, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput e o art. 14.

CAPÍTULO IV
DAS RESPONSABILIDADES DO REQUERENTE, DE SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO E DOS AGENTES PÚBLICOS MUNICIPAIS

Art. 17. Sem prejuízo de outras responsabilidades legais e regulamentares:

§1º Todos os estabelecimentos serão obrigados a possuir um responsável técnico, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica. Esse profissional terá responsabilidade solidária, civil e administrativa com o estabelecimento, além das responsabilidades criminais.

§2º O estabelecimento será responsável por promover a remessa de documentos, informações e comprovações, conforme a periodicidade definida pelo órgão técnico municipal do SIM-POA, podendo designar essa responsabilidade ao responsável técnico ou a um procurador devidamente nomeado para tal atribuição.

§3º O agente público municipal, salvo nos casos de comprovado dolo e/ou má-fé, não será responsabilizado pela inserção de dados omissos ou fraudulentos autodeclarados pelo estabelecimento e por seu responsável técnico.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 18. 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; e
V – de produtos de abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico; e
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 20. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março

de 2017, e suas respectivas alterações, pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;
II - abatedouro frigorífico de pescado;
III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

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

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

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

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;
II - posto de refrigeração;
III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV – queijaria.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à

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

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

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

TÍTULO III
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 25. Todo estabelecimento que industrialize produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto na Lei Municipal nº 2.303, de 11 de março de 2025, e suas respectivas alterações, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º O estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal estará autorizado a comercializar seus produtos exclusivamente dentro dos limites do município, aplicando-se a legislação municipal de regência e, subsidiariamente, a legislação estadual e federal;
§ 2º Os Serviços de Inspeção vinculados ao Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí (CIMVI), que constem no Cadastro Geral do Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-SISBI), poderão autorizar os estabelecimentos registrados a comercializarem produtos de origem animal dentro da área de atuação do consórcio, desde que não se configure comércio interestadual e sejam observadas as disposições previstas em normas complementares.

§ 3º Fica autorizado o SIM-POA, integrar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), através do CIMVI, e habilitar os estabelecimentos

interessados e seus respectivos produtos para o comércio interestadual, atendidos os requisitos previstos em normas complementares.

§4º O SIM-POA pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários.

Art. 26. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM-POA estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei Federal nº 8.171, de 1991, e suas respectivas alterações, bem como em suas normas regulamentadoras.

Art. 27. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – Requerimento de registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e declaração de ciência;
II – No caso de pessoa jurídica:
a) Comprovante de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas (CNPJ); e
b) Contrato social ou ato constitutivo de empresa individual, registrado na Junta Comercial.
III – No caso de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de acordo com o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 e suas respectivas alterações, a Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015 e suas respectivas alterações:
a) Cadastro da(s) Pessoa(s) Física(s) (CPF); e
b) Cadastro de Produtor Rural;
c) Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ou documento equivalente, sendo o caso;
IV – Inscrição Estadual;
V – Apresentação de Certidão de Inteiro Teor ou Certidão de Transcrição da matrícula do imóvel, devidamente atualizada, ou, quando for o caso, Contrato de Locação, compromisso de compra e venda, instrumento de comodato, do imóvel, entre outros;
VI – Certidão de uso e ocupação do solo ou Alvará de Localização e Funcionamento ou outro documento equivalente;
VII - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional habilitado;
VIII - Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento (MTSE);
IX – Plantas baixas, acompanhadas da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT), emitida por profissional habilitado, sendo:
a) Planta baixa de situação e localização;
b) Planta baixa com leiaute de equipamentos;
c) Planta baixa do fluxo de produção e de colaboradores; e
d) Planta baixa hidrossanitária.
X - Relatório de ensaio da água de abastecimento contemplando análises microbiológicas e físico-químicas conforme os parâmetros e metodologias dos ensaios oficiais;
XI – Licença ou Dispensa Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente;
XII - Grade de registro de produtos;

XIII - Memoriais Descritivos de Fabricação e Rotulagem;
XIV - Termo de compromisso de registro no SIM-POA; e
XV - Outros documentos que possam ser requisitados pela equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou previstos em normativas.

§1º Os modelos da documentação mencionada nos incisos I, VIII, XII, XIII e XIV serão disponibilizados por meio dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

§2º Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) estabelecerão quais documentos específicos deverão ser apresentados pelo estabelecimento de acordo com o pedido de registro efetuado e sua classificação, no que diz respeito as alíneas do inciso III, IX e XIII.

Art. 28. A construção do estabelecimento deverá obedecer às exigências previstas na legislação municipal, estadual ou federal, bem como nas normas expedidas por outros órgãos competentes de regulamentação técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 29. Poderá a equipe técnica do órgão municipal, inclusive de assessoramento técnico jurídico, consideradas as características peculiares do empreendimento, solicitar dos requerentes informações, estudos e documentos complementares que entender necessários ou mitigar os documentos exigidos pelas normas, especialmente quando as informações necessárias já constarem de outros elementos carreados ao processo administrativo.

Parágrafo único. A equipe técnica do órgão municipal, inclusive de assessoramento técnico jurídico, poderá valer-se, no transcurso do processo administrativo de concessão de registro ou de auditoria, fiscalização e inspeção, da norma de extensão contida no artigo 15 da Lei Federal nº 13.105, de 16 de março de 2015, e suas respectivas alterações.

Art. 30. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I – o número do registro;
II – a razão social (CNPJ) ou nome completo (CPF);
III – a classificação do estabelecimento;
IV – a localização do estabelecimento; e
V – outras informações necessárias.

Art. 31. O funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, por documento expedido pelo Secretário ou servidor designado da Secretaria de Fazenda/ Diretoria de Agricultura e Fomento Agropecuário.

Art. 32. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção

isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

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

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

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º A inspeção prévia de que trata o caput deste artigo deve ser realizada pelo SIM-POA.

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de 1 (um) ano.

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

Parágrafo único. A inutilização dos rótulos, embalagens, carimbos oficiais e demais documentos pertinentes deverão ser realizados pelo estabelecimento e supervisionada pelo SIM-POA.

Art. 35. Caberá ao SIM-POA definir os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, alteração documental, suspensão e cancelamento, além dos procedimentos de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 36. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro no SIM.

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

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

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

§ 4º No caso de o alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação de que trata o § 1º do caput deste artigo e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do estabelecimento.

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

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

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

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

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

Art. 37. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 38. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM-POA.

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

Art. 39. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;
XIV - barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção, com cobertura, lavador de botas, substância sanitizante, pias com torneiras cujo fechamento seja sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalha de papel não reciclado ou dispositivo para secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual ou meios para ser executado outro método de higiene pessoal aprovado pelo SIM-POA;
XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;
XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
XXII - água potável, clorada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, nas áreas de produção industrial;
XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
XXV - vestiários e sanitários separados, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado e em conformidade com a legislação específica dos órgãos competentes;
XXVI - local para realização das refeições, em conformidade com a legislação específica dos órgãos competentes;
XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para a higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis, ou outro método de higienização dos uniformes aprovado pelo SIM-POA;
XXVIII - sala para o SIM-POA, podendo ser exclusiva ou compartilhada com a área administrativa, preferencialmente com vestiários e instalações sanitárias disponíveis;
XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
XXX - água fria e quente nas dependências do estabelecimento, a critério do SIM-POA;
XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;
XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;
XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 40. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, ou procedimento equivalente validado pelo SIM-POA;
IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

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

VI – instalações climatizadas para manipulação de carnes e derivados, cuja temperatura ambiente não deve ultrapassar os 16 °C (dezesseis graus Celsius).

§ 1º Para a área de manipulação de carne de aves, a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 12 °C (doze graus Celsius).

§ 2º Para a área de produção de carne moída, de qualquer espécie animal, a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10 °C (dez graus Celsius).

§ 3º Caso as atividades sejam executadas em áreas que recebam climatização de único dispositivo, prevalecerá a temperatura mais baixa.

Art. 41. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

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

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;
II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e
IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

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

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

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

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

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

Art. 45. O SIM-POA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações com os objetivos de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

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

Art. 47. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que:

I – seja feita com a devida identificação;
II – não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos;
III – haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento; e
IV – faça parte do fluxo de produção do estabelecimento, devidamente aprovado pelo órgão fiscalizador.

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

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput deste artigo não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM-POA.

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

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único. O gelo utilizado em todas as etapas de produção ou conservação deve ser produzido com água potável.

Art. 66. É proibido residir na planta industrial onde são realizadas atividades com produtos de origem animal e em seus anexos, entretanto, se houver residência no mesmo pátio, ela deverá ser isolada do processo de produção e possuir entrada diversa da que dá acesso à planta industrial.

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

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

Art. 69. Nos ambientes em que há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável aquecida a, no mínimo, 82,2 ºC (oitenta e dois vírgula dois graus Celsius) ou esterilização química, a vapor, ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM-POA.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 70. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção permanente, o apoio administrativo e pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção ante mortem e post mortem, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM-POA;
III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-POA, alimentando o sistema informatizado na periodicidade estabelecida e sempre que solicitado;
V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-POA e o projeto aprovado, conforme estabelecido em normas complementares;
VI – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM-POA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, quando houver alteração da rotina de realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando:

a) sua natureza;
b) hora de início e de sua provável conclusão;
c) hora de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais;
d) troca ou instalação de equipamentos; e
e) expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras laboratoriais;
VIII – arcar com os custos de análises laboratoriais ou outros tipos de análises determinadas pelo SIM-POA, necessárias para a comprovação da inocuidade e da qualidade do produto;
IX – manter locais apropriados para a recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para o sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
X – fornecer substâncias para a desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades do estabelecimento;
XIV – garantir o acesso de representantes do SIM-POA a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras laboratoriais, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expedidos pelo estabelecimento, quando for constatado desvio no controle de processo, adulteração ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Oficial, e manter registros auditáveis de sua realização;
XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam; e
XVIII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM-POA durante as fiscalizações.

§ 1º Os estabelecimentos que possuem comércio varejista devem possuir área para essa atividade devidamente registrada no órgão competente.
§ 2º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM-POA.
§ 3º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM-POA.

XIX - comunicar ao SIM-POA:
a) com antecedência de, no mínimo, 5 cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

Art. 71. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir as BPF e o PPHO e, quando aplicável, bem-estar animal e APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM-POA.
§ 2º A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.
§ 3º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º do caput deste artigo.
§ 4º O SIM-POA estabelecerá os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 72. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações auditáveis de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e as normas complementares.

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

Art. 73. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM-POA, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 74. Os estabelecimentos devem contar com responsável técnico, regularmente habilitado junto ao respectivo conselho profissional, cuja formação atenda ao disposto na legislação específica, para a condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

Parágrafo único. O SIM-POA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 75. Os estabelecimentos sob SIM-POA não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIM-POA, Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou SISBI-POA.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção reconhecida, conforme determinado em normas complementares.

Art. 76. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 77. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;
II – não tenham sido alterados, adulterados ou fraudados;
III – tenham assegurada a rastreabilidade nas etapas de obtenção, recepção, fabricação e expedição; e
IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão adotar todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados, adulterados ou fraudados, devendo esse recolhimento ser devidamente registrado de forma auditável.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 78. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título V do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2019, alterado pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei Federal, alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

TÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 79. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título VI do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2019, alterado pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei Federal, alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

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

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 80. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no SIM-POA, exceto os estabelecimentos sob inspeção do SIE ou SIF.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.
§ 2º Os produtos não regulamentados serão registrados perante aprovação prévia pelo SIM-POA.

§ 3º Os produtos definidos nos arts. 308-A, 308-B, 322, 410, 416, 418, 420, 422 e 423 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e suas respectivas alterações, são isentos de registro.

Art. 81. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I – matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
II – descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto; e
III - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM-POA.

Art. 82. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM-POA, exceto nos casos de estabelecimentos que estiverem em processo de indicação ou já integrados ao SISBI-POA, cuja autorização ficará condicionada a consulta prévia ao MAPA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 81 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao SIM-POA:

I – proposta de denominação de venda do produto;
II – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
III – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

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

I – a segurança e a inocuidade do produto;
II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;
III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final; e
IV – análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas, as quais deverão obedecer aos padrões de identidade e qualidade já definidos, preferencialmente quando a tecnologia proposta possuir similaridade com processos produtivos já existentes.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também serão consideradas na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 83. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 84. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

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

Art. 85. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-POA.

Art. 86. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação ou em normas complementares ou mediante solicitação do estabelecimento.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 87. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que lhes confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

Art. 88. Fica permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM-POA.

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

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
Seção I
Da Rotulagem em Geral

Art. 89. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 90. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM-POA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 91. O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 92. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondem.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.
§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 93. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – nome do produto;
II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III – nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
IV – carimbo oficial do SIM-POA;
V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
VI – marca comercial do produto, quando houver;
VII – prazo de validade e identificação do lote;
VIII – lista de ingredientes e aditivos;
IX – indicação do número de registro do produto no SIM-POA;
X – identificação do país de origem;
XI – instruções sobre a conservação do produto;
XII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
XIII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM-POA.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no SIM", em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

Art. 94. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 95. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios deve cumprir a legislação específica.

Art. 96. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

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

Art. 97. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 98. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 96, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 99. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do caput do art. 10.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 98.

Art. 100. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 93 deste Decreto, deverão ser indicadas na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.
§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 101. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 102. Para os produtos importados, fica permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, conforme legislação e normas complementares.

Art. 103. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM-POA.

Art. 104. Os rótulos e carimbos do SIM-POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 105. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II
Da Rotulagem em Particular

Art. 106. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ ou de normas complementares.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM-POA.

Art. 107. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM-POA diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
§ 2º Os miúdos devem ser embalados e rotulados com carimbo do SIM-POA, conforme normas complementares.

Art. 108. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 109. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 110. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que esses produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, as denominações, os símbolos, as representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 111. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

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

Art. 112. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 113. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 114. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
II – conter a expressão "Proibida a venda fracionada"; e
III – permitir figurar o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 115. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM-POA, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 116. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM-POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM-POA de Rio dos Cedros.

Art. 117. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – a palavra "RIO DOS CEDROS - SC" na borda superior interna;
II – a palavra "INSPECIONADO" ao centro;
III – o número de registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO"; e
IV – as iniciais "S.I.M." na borda inferior interna.

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

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

Art. 118. Os carimbos do SIM-POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 119. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, devem ser imediatamente inutilizados pelo estabelecimento, mantendo registros da execução desta ação.

Art. 120. Os diferentes modelos de carimbos do SIM-POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:
a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);
b) forma: elíptica no sentido horizontal;
c) dizeres:
1. as palavras "RIO DOS CEDROS-SC" na borda superior interna acompanhando a curva superior da elipse;
2. a palavra "INSPECIONADO" ao centro, colocada horizontalmente;
3. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocado horizontalmente; e
4. as iniciais "S.I.M." na borda inferior interna acompanhando a curva inferior da elipse; e
d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, búfalos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II – modelo 2:
a) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros);
b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1, descrito no inciso I do caput deste artigo; e
c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III – modelo 3:
a) dimensões:
1.1 cm (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);
2.2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);
3.4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou
4.5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);
b) forma: circular;
c) dizeres:
1. as palavras "RIO DOS CEDROS-SC" na borda superior interna acompanhando a curva superior do círculo;
2. a palavra "INSPECIONADO" ao centro, colocada horizontalmente;
3. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocado horizontalmente; e
4. as iniciais "S.I.M." na borda inferior interna acompanhando a curva inferior do círculo; e
d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

III – modelo 3:

a) dimensões:
1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);
2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma); 3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); ou 4. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);
b) forma: circular;
c) dizeres:
1. as palavras "RIO DOS CEDROS-SC" na borda superior interna acompanhando a curva superior do círculo; 2. a palavra "INSPECIONADO" ao centro, colocada horizontalmente;
3. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocado horizontalmente; e
4. as iniciais "S.I.M." na borda inferior interna acompanhando a curva inferior do círculo;
e d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana; IV – modelo 4:
a) dimensões: 1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou 2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;
b) forma: quadrada;
c) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos constantes nos incisos I, II e III do caput deste artigo e dispostos todos no sentido horizontal; e
d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V – modelo 5:
a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres: as palavras "RIO DOS CEDROS-SC" colocadas horizontalmente no canto superior esquerdo, seguidas das iniciais "S.I.M." e, logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI – modelo 6:
a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);
b) forma: retangular no sentido horizontal;
c) dizeres:
1. as palavras "RIO DOS CEDROS-SC" colocadas horizontalmente, ambas ocupando o canto superior esquerdo interno do retângulo;
2. as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente no canto inferior esquerdo interno do retângulo; e
3. na lateral direita deve constar a letra "E" ou "S" ou "C", com altura de 5 cm (cinco centímetros), ou as letras "TF" ou "FC", com altura de 2,5 cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII – modelo 7:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;
b) forma: circular;
c) dizeres: idênticos ao modelo 1, descrito no inciso I do caput deste artigo; e
d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, dependências e estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º Fica permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões dessas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3, conforme o inciso III do caput deste artigo, com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
§ 3º A aplicação e o controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária são de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

TÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 121. 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.

§ 1º As análises laboratoriais são consideradas de monitoramento ou fiscais, de acordo com este Decreto e normas complementares.
§ 2º Sempre que o SIM-POA julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 122. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do MAPA.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente, podem ser aceitas metodologias analíticas além daquelas oficialmente adotadas, conforme definido no art. 469 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e suas respectivas alterações, desde que mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 123. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, mediante solicitação formal do estabelecimento, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório oficial ou designado pelo SIM-POA, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, assim como uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e as demais deverão ser mantidas em poder do laboratório.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras em triplicata quando:
I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
II – o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
III – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos; e
IV - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 124. 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 sob supervisão e a critério do SIM-POA.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 125. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver realizando a coleta.

Art. 126. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM-POA notificará o interessado após a ciência dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 127. Fica facultado ao interessado requerer ao SIM-POA a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data da ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM-POA em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.
§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do SIM-POA quanto à adoção de outro método.
§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise laboratorial ou discordância entre os resultados da análise com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.
§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 128. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 129. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM-POA pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 130. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 131. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises laboratoriais, tanto de monitoramento quanto fiscal, incluindo o transporte e a conservação das amostras e utilizar apenas laboratórios designados pelo CIMVI.

§ 1º Salvo casos excepcionais definidos pelo órgão competente, as análises exigidas serão aquelas apontadas conforme RTIQ do produto.
§ 2º Quando o produto não possuir RTIQ, o órgão competente deverá seguir legislação específica ou aquela que apresente maior similaridade com o produto a ser analisado.

TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 132. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo interno ou para o comércio.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, terão seus critérios de amostragem e os demais procedimentos definidos em norma complementar.

Art. 133. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I – a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
II – a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;
III – a avaliação das características sensoriais, quando couber;
IV – a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, biologia molecular e histológicas, quando couber;
V – a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber; e
VI – as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

Art. 134. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, sendo vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM-POA.
§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM-POA e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 135. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e Federal, desde que:

I – haja autorização prévia do Serviço de Inspeção Oficial do estabelecimento de destino;
II – haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
III – seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 70 deste Decreto.

TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 136. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal de que trata o presente Decreto será realizada de acordo com o estabelecido no Título X, Capítulo I e II do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou qualquer outro que vier a alterá-lo ou substituí-lo, assim como outras normas em vigência que tratem o assunto.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS SANITÁRIAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES
Seção I
Dos responsáveis pela infração

Art. 137. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM-POA;
II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM-POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e
III – que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Seção II
Das medidas cautelares

Art. 138. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado ou falsificado ou em virtude de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas, cautelarmente ou não, as seguintes medidas sanitárias, isoladas ou cumulativamente:

I – apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
II – suspensão temporária de atividade, de etapa ou de processo de fabricação de produto; e
III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou designado pelo CIMVI, observado o disposto no art. 128.

§ 1º O MVO responsável pela aplicação de medida cautelar deverá comunicá-la imediatamente à sua chefia imediata.
§ 2º Não será aplicada medida cautelar quando a não conformidade puder ser sanada durante a ação de fiscalização.
§ 3º A medida cautelar deverá ser cancelada imediatamente quando for comprovada a resolução da não conformidade que deu causa à sua aplicação.
§ 4º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 5º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.
§ 6º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM-POA constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.
§ 7º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 8º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
§ 9º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
§ 10º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
§ 11º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 139. As medidas cautelares de suspensão temporária das atividades, total ou parcial, do estabelecimento, em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, serão aplicadas da seguinte forma:

I – de forma parcial, quando as condições inadequadas se restringirem a setores ou equipamentos específicos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
II – de forma total, quando as condições inadequadas abrangerem todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvido.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 140. Constituem infrações leves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto SIM-POA;
II – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM-POA;
VII – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM-POA; e

VIII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

Art. 141. Constituem infrações moderadas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
II - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
V - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
VI - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM-POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
VII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM-POA, SIE, SIF ou SISBI-POA;
VIII - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
IX - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM-POA;
X - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM-POA;
XI - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

Art. 142. Constituem infrações graves ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
II - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM-POA e ao consumidor;
III - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;
IV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
V - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
VI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
VII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
VIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
IX - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

Art. 143. Constituem infrações gravíssimas ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM-POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM-POA;
III - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
IV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
V - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM-POA;
VI - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
VII - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
VIII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
IX - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
X - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 144. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;
II – apresentem-se adulterados;
III – apresentem-se fraudados;
IV – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
V - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
VI – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
IX - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
X - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
XI - apresentem embalagens estufadas;

XII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XIII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIV - não possuam procedência conhecida; ou
XV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM-POA.

Art. 145. Além dos casos previstos no art. 144, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 146. Além dos casos previstos no art. 144, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
III - sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 147. Além dos casos previstos no art. 144, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 148. Além dos casos previstos no art. 144 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.

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

Art. 149. Além dos casos previstos nos art. 144 e art. 148 considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

Parágrafo único. Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 150. Além dos casos previstos no art. 144, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 151. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - fraudados:

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

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:
a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e que se denominem como este, sem que o seja;
c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 152. Nos casos previstos nos arts. 140, 141, 142 e 143, independentemente da penalidade administrativa aplicável, poderão ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 153. Aos infratores do disposto neste Decreto, de atos complementares e instruções que forem expedidas em âmbito estadual ou federal podem ser aplicadas penalidades.

Art. 154. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 155. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência,
II – multa,
III - condenação do produto;
IV - suspensão de registro do estabelecimento; e
V - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º A Secretaria de Fazenda por meio da Diretoria de Agricultura e Fomento agropecuário tornará públicas, após trânsito em julgado na esfera administrativa, as sanções impostas aos infratores da legislação relativa à defesa agropecuária.
§ 2º O produto a que se refere o inciso III do caput deste artigo poderá ser objeto de destruição a expensas do infrator ou objeto de doação a órgãos públicos ou a entidades filantrópicas, desde que não ofereça riscos à saúde pública.
§ 3º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§4º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A.

Art. 156. O valor das multas seguirá, conforme previsão de que trata o capítulo VI (das infrações e das penalidades) da Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e suas respectivas alterações, observadas a classificação do agente infrator e a natureza da infração, conforme o anexo daquela, bem como o seu respectivo regulamento e suas respectivas alterações.

§ 1º No caso de reincidência específica, a pena máxima da infração, estabelecida em regulamento e limitada ao teto previsto no caput deste artigo, será aumentada em 10% (dez por cento) para cada nova incidência na mesma infração.
§ 2º Considera-se, para fins da caracterização da reincidência específica e, consequentemente, para o aumento de pena, o prazo de cinco anos, contado do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa.
§ 3º O pagamento voluntário da multa no prazo de vinte dias, contado da data de sua aplicação, sem interposição de recurso, ensejará a redução de 20% (vinte por cento) de seu valor.

Art. 157. Ato da Secretaria de Fazenda/Diretoria de Agricultura e Fomento Agropecuário atualizará anualmente os valores das multas de que tratam o art. 28 e seu anexo da Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e suas respectivas alterações, anualmente, observando como limite a variação do período, com o valor acumulado da Unidade Fiscal do Município ou outro índice que vier a substituí-lo.

Art. 158. As infrações serão graduadas de acordo com o risco para a defesa agropecuária e conforme classificadas nos arts. 140, 141, 142 e 143, em:

I - infração de natureza leve;
II - infração de natureza moderada;

III - infração de natureza grave;
IV - infração de natureza gravíssima.

Art. 159. Na aplicação das penalidades previstas neste Decreto, serão consideradas as circunstâncias agravantes e atenuantes, na forma de regulamento.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - o infrator ser primário na mesma infração;
II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto.
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas respectivas alterações.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I - o infrator ser reincidente específico;
II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico

Art. 160. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro será aplicada pelo Secretário de Fazenda/Diretor de Agricultura e Fomento Agropecuário, pasta à qual o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal está vinculado.

Art. 161. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 155 será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 151.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do SIM-POA que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e suas respectivas alterações.

Art. 162. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 155 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
X - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XI -- utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XIII - prestação ou apresentação ao SIM-POA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;
XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM-POA;
XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido alterados, fraudados ou adulterados;
XX - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXI - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
XXII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
XXIII - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXIV - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 163. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 155 será aplicada, nos termos do disposto no art. 165, quando o infrator:

I - funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XIII - prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos;
XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;
XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido alterados, fraudados ou adulterados;
XX - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXI - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
XXII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
XXIII - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXIV - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 164. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 155 será aplicada, nos termos do disposto no art. 165, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VIII - fraudar documentos oficiais;
IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA;
XII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
XIII - prestar ou apresentar ao SIM-POA informações, declarações ou documentos falsos;
XIV - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
XV - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 155 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 165 sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I- não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM-POA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
II - expedição para o comércio internacional de produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;
III - prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
IV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
V - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal; e
VI - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e ao consumidor.

Art. 165. As sanções de suspensão de registro do estabelecimento oriundo de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 155, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de registro do estabelecimento oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

Art. 166. As sanções de suspensão de registro do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

Art. 167. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade

Art. 168. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 165; ou
II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 169. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 170. O auto de infração é o documento hábil para constatação de infração no que concerne à legislação relativa à fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 171. O auto de infração será lavrado pelo Médico Veterinário Oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II- a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 172. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 173. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade

Art. 174. Caberá a interposição de defesa e recurso por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, no prazo de 20 (vinte) dias, contato do recebimento do ato de infração (cientificação oficial).

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 175. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;
II - perante órgão incompetente;
III - por pessoa não legitimada;
IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.
§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 176. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da unidade da jurisdição na qual a infração seja constatada, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Diretor de Agricultura e Fomento Agropecuário deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 177. Das decisões administrativas de primeira instância caberá interposição de recurso administrativo, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 20 (vinte)

dias, contado da data de recebimento da notificação ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 1º O recurso de que trata o caput deste artigo será dirigido à autoridade que proferiu a decisão.
§ 2º Caso não reconsidere a sua decisão, a autoridade encaminhará o recurso à Secretaria de Fazenda/Diretoria de Agricultura e Fomento Agropecuário no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data de seu recebimento, para julgamento em segunda instância.

§ 3º O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário de Fazenda/Prefeito, para proceder ao julgamento em segunda instância e última instância.

Art. 178. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda instância é o Secretário da Secretaria de Fazenda, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 179. A interposição tempestiva de recurso terá efeito suspensivo.

Art. 180. A notificação do autuado poderá ser feita por meio eletrônico, desde que a certificação da ciência seja inequívoca.

Art. 181. Fica estabelecida a assinatura eletrônica simples, de que trata a Lei Federal nº 14.063, de 23 de setembro de 2020, e suas respectivas alterações, para os atos praticados por servidores públicos no âmbito do processo administrativo de fiscalização do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 182. Os valores provenientes de multas decorrentes do exercício das ações previstas neste Decreto serão recolhidos ao órgão executor e utilizados para custeio, reaparelhamento e melhoria das ações de inspeção de produtos de origem animal, inclusive para pagamento de despesas de pessoal envolvido nessas ações.

Art. 183. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa com o Município.

Art. 184. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Art. 184. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 185. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas respectivas alterações, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários

TÍTULO X
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 186. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 187. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I – ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II – ações de educação sanitária.

Art. 188. Poderão ser instituídos, no âmbito do Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí.

Art. 189. O SIM-POA poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;
II – surtos; ou
III – quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-POA deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 190. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Serão utilizados, a critério do SIM-POA, outras normas complementares relacionados a produção, matérias-primas e produtos de origem animal elaborados por estabelecimentos com SIM-POA, que não estão citados neste Decreto.

Art. 191. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 192. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de entrada em vigor deste Decreto, para se adequarem às suas disposições.

Art. 193. O SIM-POA e/ou o CIMVI expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 194. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 195. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 196. Fica revogado o Decreto nº 3.489, de 27 de julho de 2023 e suas alterações.

Município de Rio dos Cedros, 24 de junho de 2025.

JORGE LUIZ STOLF
Prefeito de Rio dos Cedros

Este Decreto foi devidamente registrado e publicado na forma regulamentar,
aos 24 de junho de 2025.

MARGARET SILVIA GRETTER
Diretora de Gabinete