ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAGALHÃES DE ALMEIDA
Rua Manoel Pires de Castro n° 279 - Centro CEP-65.560-000
CNPJ 06.988.976/0001-09 – E-mail: contato@magalhaesdealmeida.ma.gov.br

DECRETO N.° 022/2023, de 04 de agosto de 2023.

Regulamenta a Lei n.º 558, de 08 de novembro de 2022, sobre a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Magalhães de Almeida - MA, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE MAGALHÃES DE ALMEIDA - MA** Estado do Maranhão no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 67, VI, da Lei Orgânica do Município:

CONSIDERANDO necessidade de regulamentar a Lei n.º 558, de 08 de novembro de 2022, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Magalhães de Almeida- MA,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento da Lei n.º 558, de 08 de novembro de 2022, que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território municipal, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Magalhães de Almeida - MA, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 3º - Os objetivos do presente regulamento são:

I - promover a preservação da saúde humana, do meio ambiente e o bem estar animal;

II - buscar a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

III - estimular as agroindústrias de pequeno porte, as micro e pequenas empresas de produtos de origem animal, respeitando as especificidades dos diferentes tipos de produtos e as escalas de produção;

IV - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º - Ficam obrigados à prévia inspeção industrial e sanitária e ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Magalhães de Almeida- MA, todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, assim como os estabelecimentos instalados no município que produzam matéria prima, abatam, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, acondicionem ou embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais.

§1º - Excetuam-se a esta Lei as lanchonetes, bares, restaurantes e similares, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

I - entende-se por autosserviço o sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição desses.

§2º - Excetuam-se a lei e a este regulamento, produtos e empresas com registro no Serviço de Inspeção do Maranhão/Produtos de Origem Animal (SIP/POA), ou no Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF).

Art. 5º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, do Município de Magalhães de Almeida - MA, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º - O SIM/POA, órgão da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Magalhães de Almeida - MA, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, com o Estado do Maranhão e a União, bem como solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§2º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de produção, compreendendo a distribuição e a comercialização, e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal (VISA), órgão da Secretaria de Saúde do Município de Magalhães de Almeida - MA.

§3º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Parágrafo único – A composição do SIM/POA será feita por servidores públicos municipais, aos quais poderá ser delegada as atribuições de agentes de inspeção, por Médico Veterinário e/ou Engenheiro Químico, que nesse caso, a critério exclusivo da administração pública municipal, ficando autorizada a terceirização de tais serviços.

Art. 6º - O Conselho Consultivo do SIM/POA se reunirá periodicamente em sua sede, e sua formação se dará por três membros, por um Médico Veterinário e/ou Engenheiro químico, por agente de inspeção e um representante estadual vinculado a órgão de inspeção animal, a esse último, a obrigatoriedade fica condicionada a hipótese de haver servidor estadual, da respectiva área, lotado no município de Magalhães de Almeida – MA, ou pela formalização de convênio com o ente estadual para tal fim.

Parágrafo único – Competirá ao Conselho Consultivo a elaboração de normas e regulamentos, análises e emissão de pareceres e, quando necessário, prestar auxílio à Coordenação do SIM/POA.

Art. 7º - São atribuições do SIM/POA em âmbito municipal:

I - fiscalizar e dar cumprimento as leis, normas e regulamentos pertinentes a produção de Produtos de Origem Animal;

II - realizar inspeções e fiscalizações programadas e/ou especiais nos estabelecimentos cadastrados;

III - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

IV - executar as ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - aplicar nas inspeções a metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos, conhecida como Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle - APPCC;

VI - fiscalizar o Plano de Coleta de Amostra de Produtos e coletar amostras programadas e/ou especiais para análise em laboratório credenciado e/ou acreditado, sempre que se faça necessário;

VII - fiscalizar a aplicação do programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção;

IX - registrar e conceder o Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, com a numeração aprovada e carimbos oficiais padronizados, de acordo com este Regulamento;

XII - cancelar o Registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não for cumprido o disposto nas leis, normas e regulamentos pertinentes a produção de Produtos de Origem Animal;

XIII - fiscalizar o funcionamento dos estabelecimentos registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - fiscalizar a produção dos produtos de origem animal;

XV - combater as atividades clandestinas;

XVI - tomar medidas cautelares buscando resguardar a incolumidade pública.

Art. 8º - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o município de Magalhães de Almeida - MA.

Art. 9º - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - **animais exóticos**: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido

introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

II - **animais silvestres**: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

III - **ato complementar**: ato normativo emitido pelo Diretor do SIM/POA, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

IV - **auditoria**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo SIM/POA, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento; V - **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 qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VI - **carne ou "carne de açougue"**: massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária;

VII - **desinfecção**: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

VIII - **equipamentos**: tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

IX - **estabelecimento de produtos de origem animal**: qualquer instalação ou local no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua

industrialização. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento;

X - **fiscalização**: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente regulamento e demais normas e regulamentos pertinentes a fabricação de Produtos de Origem Animal;

XI - **higienização**: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas - limpeza e sanitização;

XII - **inspeção**: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente regulamento e demais normas e regulamentos pertinentes a produção de Produtos de Origem Animal;

XIII - **instalações**: toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XIV - **legislação específica**: atos normativos emitidos pelo SIM/POA, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de produtos de origem animal, alimentos e correlatas;

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

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

XVII - **padrão de identidade**: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XVIII - **Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO**: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX - **produto de origem animal**: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero", significa para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas";

XX - **produto de origem animal clandestino**: é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXI - **produto de origem animal comestível**: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - **produto de origem animal não comestível**: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII - **programas de autocontrole**: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo SIM/POA;

XXIV - **qualidade**: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais), que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV - **rastreabilidade**: possibilidade de identificar o histórico dos produtos, incluindo a origem das matérias-primas, os insumos utilizados e os possíveis perigos à saúde coletiva a que foram expostos durante a sua produção;

XXVI - **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ**: documento emitido pelo SIM/POA ou outro órgão competente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade dos produtos de origem animal;

XXVII - **rótulo ou rotulagem**: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem do alimento;

XXVIII - **sanitização**: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXIX - **supervisão**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo serviço de inspeção municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS
Seção I
Classificação Geral dos Estabelecimentos

Art. 9º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal classificam-se em:

I - estabelecimentos de carne e derivados, que podem ser:

a) **abatedouro frigorífico**: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

b) **unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos**: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o

recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

c) **estabelecimento de carne e derivados com autosserviço**: compreendendo estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e de seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue e silvestres.

II - Estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) **barco-fábrica**: 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, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

b) **entreposto de pescados e derivados**: estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

III - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) **propriedade rurais**: estabelecimento destinado à produção, ao prébeneficiamento, 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 prébeneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

b) **Entreposto de leite e derivados**: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

c) **Estabelecimentos industriais**: estabelecimento destinado à recepção, ao prébeneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à

armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

d) **fábrica de laticínios**: estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

e) **queijaria**: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo;

f) **estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço**: compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.

c) **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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

d) **estabelecimentos de pescado e derivados com autosserviço**: compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) **granja avícola**: 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. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

b) **unidade de beneficiamento de ovos e derivados**: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados;

c) **estabelecimentos de ovos e derivados de autosserviço**: que compreende os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e derivados. **V - Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, que podem ser:**

a) **unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas**: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;

b) **entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados**: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à apiários, compreendendo os estabelecimentos destinados ao manejo das abelhas e a produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia, geleia real, dentre outros; expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

c) **estabelecimentos de mel com autosserviço**: compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de mel e seus derivados.

VI - Estabelecimentos de produtos não comestíveis:

a) **unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis**: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 10 - A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - letra “A”, para matadouros ou abatedouro frigoríficos de aves;

II - letra “C”, para matadouros ou abatedouro frigoríficos de coelhos;

III - letra "E", para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

IV - letra “L”, para os estabelecimentos de leite e derivados;

V - letra “M”, para os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados;

VI - letra “O”, para os estabelecimentos de ovos e derivados;

VII - letra “P”, para os estabelecimentos de pescados e derivados;

Seção II

Do Registro Dos Estabelecimentos

Subseção I

Disposições Gerais

Art. 11 - É obrigatório o registro no SIM/POA de todos os estabelecimentos de produtos de origem animal, com sede no Município de Magalhães de Almeida - MA.

Parágrafo único - O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, ou no Serviço de Inspeção do Maranhão/Produtos de Origem Animal – SIP/POA, da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão - AGED, isenta seu registro no SIM/POA.

Art. 12 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 13 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM/POA.

Art. 14 - O registro no SIM/POA não exime o estabelecimento de produtos de origem animal das exigências de registro nos órgãos de saúde, meio ambiente e outros pertinentes, de acordo com a sua atividade.

Art. 15 - O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas

instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 16 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo SIM/POA. **Art. 17** - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo SIM/POA.

Art. 18 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, quer para a produção, como para o consumo e higienização de funcionários e ambientes, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1 - A qualidade e a potabilidade da água deverão ser comprovadas através de laudo de análise laboratorial executado pelos laboratórios credenciados e/ou acreditados.

§2 - A água utilizada no estabelecimento de produtos de origem animal deve atender aos parâmetros físico-químicos e bacteriológicos previstos na legislação sanitária vigente, independente da fonte de captação e abastecimento utilizada.

§3 - Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias, no entanto, será necessário comprovar a presença de teor de cloro residual ao longo da rede de distribuição interna, nos parâmetros previstos na legislação sanitária vigente.

§4 - Independentemente da potabilidade da água e/ou da cloração prévia pela rede de abastecimento pública, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água no estabelecimento.

Art. 19 - Para a obtenção do Registro no SIM/POA, além das demais exigências fixadas na lei e neste regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM/POA, para serem implementados no estabelecimento.

Art. 20 - O estabelecimento terá que comunicar dentro do prazo estabelecido na Lei e/ou Regulamento do SIM/POA, o início das atividades para comprovar a implantação dos Programas de Autocontrole, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 21 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 22 - O estabelecimento registrado e mantido inativo deverá informar ao SIM/POA, o reinício das suas atividades, sob pena de ter cancelado o seu registro.

§1 - A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por agentes de inspeção do SIM/POA.

Art. 23 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 24 - Não será registrado pelo SIM/POA o estabelecimento que:

I - pela natureza de suas atividades prejudicar a saúde e a segurança dos munícipes, imóveis, estabelecimentos e meio-ambiente circunvizinhos;

II - estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que comprometa a saúde e a segurança de seus trabalhadores e possa comprometer a qualidade de seu produto final.

III - não atender as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento e em outras legislações específicas.

Subseção II
Do Processo De Registro

Art. 25 - O processo de registro no SIM/POA obedecerá três etapas:

I - **Vistoria Prévia** - que consiste na análise de projetos arquitetônicos, com vistas a parâmetros técnico-sanitários previstos na legislação vigente;

II - **Registro Prévio** - que consiste na autorização de funcionamento, por tempo determinado, de um estabelecido, após cumpridos os requisitos mínimos estabelecidos neste Regulamento;

III - **Registro Definitivo** - que consiste no registro concedido ao estabelecimento que atinge o cumprimento integral das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento cumprir todas as condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e em normas complementares, poderá ser concedido ao mesmo o Registro Definitivo de Funcionamento no SIM/POA, sem a necessidade de obter previamente o Registro Prévio.

Subseção III

Da Vistoria Prévia

Art. 26 - A Vistoria Prévia, é pré-requisito para:

I - liberação de Alvará de Construção;

II - emissão do Alvará de Funcionamento;

III - emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento, pelo SIM/POA de Magalhães de Almeida – MA.

Art. 27 – O registro do estabelecimento deverá ser requerida ao Coordenador do SIM/POA, devidamente assinado pelo proprietário e/ou representante legal, instruindo-se o processo com documentos elaborados por profissionais habilitados, quais sejam:

I – Consulta técnica junto ao município;

II - Licença de órgão ambiental;

III - planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações, inclusive sanitárias, por meio do projeto hidrossanitários;

IV - Laudos ou boletim oficial de análise da água de abastecimento;

V - Contrato social empresarial e/ou Certificado da Condição do Microempreendedor Individual- CCMEI;

VI - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica- CNPJ;

VII - Cadastro de contribuintes do ICMS e/ou Inscrição Estadual de Produtor Rural; e

VIII - Contrato de trabalho do técnico responsável pelo estabelecimento.

§1 - Os documentos e plantas exigidos para o registro do estabelecimento deverão ser apresentados em 02 (duas) vias.

§2 - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3 - A documentação relacionada deverá ser apresentada de forma definitiva, sem emendas, rasuras, ou entrelinhas, devidamente datada, com identificação e assinatura de seus proprietários, responsáveis legais e responsáveis técnicos devidamente habilitados e inscritos nos respectivos Conselhos de Classe.

§4 – Não será permitida a construção, reforma e ampliação de qualquer estabelecimento de trata este regulamento, sem que haja aprovação dos projetos pelos órgão competentes e cumpridas as exigências legais.

Art. 28 - Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA, expedirá o Certificado de Vistoria Prévia, que aprova a documentação da estrutura física apresentada e autoriza o seguimento do processo de regularização do estabelecimento.

§1 - O Certificado de Vistoria Prévia terá validade de 06 meses. Expirada esta validade, e não tendo iniciado o processo para Registro Prévio ou Registro Definitivo, o estabelecimento deverá iniciar novo processo.

§2 - Qualquer alteração na estrutura apresentada e aprovada, sem a autorização do SIM/POA, revoga automaticamente a validade do Certificado de Vistoria Prévia.

Subseção IV
Do Registro Prévio

Art. 29 - Compete ao Coordenador do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio ao estabelecimento de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§1 - O registro prévio terá prazo de validade determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado pelo Conselho do SIM/POA.

§2 - O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

I - apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no Art. 37 deste Regulamento;

II - cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no Art. 53 deste Regulamento;

III - firmado e aprovado o Termo de Compromisso de Implantação e Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA. Estas ações incluem a implantação dos Programas de Autocontrole.

Art. 30 - O Termo de Compromisso de Implantação e Execução, deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o pelo Coordenador, mediante parecer do Conselho Consultivo do SIM/POA.

Parágrafo único - Para a elaboração do Termo de Compromisso de Implantação e Execução, o agente de inspeção do SIM/POA, deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando Laudo de Vistoria Preliminar, que deverá ser submetido ao Coordenador do SIM/POA.

Art. 31 - Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, e sendo aprovado o Registro do estabelecimento, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Parágrafo único - No Termo de autorização de funcionamento deverá constar do estabelecimento o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários de forma a buscar identifica-lo com clareza.

Art. 32 - O Termo de autorização de funcionamento deverá ser renovado anualmente, mediante vistoria dos órgãos competentes.

Parágrafo único - Para que ocorra a renovação do referido termo devem ser satisfeitas as seguintes exigências:

I - o cronograma estabelecido no Termo de Compromisso de Implantação e Execução devem estar sendo rigorosamente cumprido;

II - cumpridas as exigências estabelecidas no Art. 53 deste Regulamento;

III - apresentar um responsável técnico, legalmente habilitado e com contrato homologado pelo conselho de classe.

Art. 33 - Na vigência do Termo de autorização de funcionamento, o Coordenador do SIM/POA, deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação e Execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico sanitárias.

Art. 34 - O estabelecimento registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA, que será periódica, e às penalidades previstas neste Regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 35 - O não cumprimento do firmado no Termo de Compromisso de Implantação e Execução, pelo estabelecimento registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo. **Parágrafo único** - A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no Art. 37 deste Regulamento, sendo neste caso, proibido a concessão de Registro Prévio.

Subseção V

Do Registro Definitivo

Art. 36 - A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA, está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e normas complementares.

Art. 37 - O registro definitivo deverá ser requerido ao Coordenador do SIM/POA, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento do Registro dirigido ao Coordenador do SIM/POA, devidamente assinado pelo proprietário e/ou representante legal;

II - Certificado de Vistoria Prévia, emitida pelo SIM/POA;

III - contrato social da empresa ou Cadastro no INCRA;

IV - cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou do documento comprobatório de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

V - contrato homologado no CRMV-MA, com responsável técnico Médico Veterinário legalmente habilitado;

VI - laudo de inspeção do local e das instalações, realizados por Fiscal Médico Veterinário do SIM/POA, confirmando que a estrutura existente está de acordo com o projeto (planta e memorial) aprovado na etapa de Vistoria Prévia;

VII - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

VIII - parecer da prefeitura municipal ou alvará de funcionamento;

IX - parecer da Vigilância Sanitária ou Licença Sanitária;

X - licença prévia ou autorização do órgão de proteção do meio ambiente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA n.º 385/2006.

§1 - As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em 02 (duas) vias.

§2 - A documentação relacionada deverá ser apresentada de forma definitiva, sem emendas, rasuras, ou entrelinhas, devidamente datada, com identificação e assinatura de seus proprietários, responsáveis legais e responsáveis técnicos devidamente habilitados e inscritos nos respectivos Conselhos de Classe.

Art. 38 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, e sendo aprovado o Registro de pelo menos um Produto de Origem Animal do estabelecimento, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Definitivo.

§1 - A expedição do Certificado de Registro Definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado.

§2 - No Certificado de Registro Definitivo deverá constar do estabelecimento o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 39 - O Certificado de Registro Definitivo deverá ser renovado anualmente. **Parágrafo único** - Para que ocorra a renovação do Certificado de Registro Definitivo devem ser satisfeitas as seguintes exigências:

I - cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no Art. 53 deste Regulamento;

II - apresentar um responsável técnico Médico Veterinário, legalmente habilitado e com contrato homologado pelo CRMV-MA.

Seção III
Da Transferência Do Registro De Estabelecimento

Art. 40 - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM/POA.

§1 - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM/POA, esclarecendo os motivos da recusa.

§2 - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§3 - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§4 - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo estabelecido pelo SIM/POA, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§5 - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 41 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Seção IV
Do Certificado De Registro Dos Produtos

Art. 42 - Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM/POA conforme documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Magalhães de Almeida - MA, e especificada em Norma Técnica a ser editada.

§1 - O SIM/POA só concederá certificado de registro ao produto que atender ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, às demais legislações e cuja empresa estiver totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

§2 - Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no SIM/POA.

TÍTULO III
DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Seção I
Da Organização Do Serviço De Inspeção Municipal

Art. 43 - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Magalhães de Almeida - MA, é composto pelo Coordenador do SIM/POA, médico veterinário e/ou engenheiro químico e agentes de inspeção, e caso necessário, por auxiliares.

§1 - O cargo de Coordenador do SIM/POA será exercido por médico veterinário.

§2 - Considera-se Coordenador, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário do quadro de servidores efetivos e/ou terceirizados, lotado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, e designado por Portaria para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

§3 - Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades auxiliares, colocados à disposição do SIM/POA. §4 - Os integrantes do SIM/POA, terão carteira de identidade funcional, na qual constará a função, o número do documento de identificação e fotografia.

Art. 44 - Ao Diretor do SIM/POA compete:

I - coordenar as atividades e recursos do SIM/POA;

II - promover as atividades normativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

III - promover a integração dos órgãos federais, estaduais e municipais, públicos ou privados, que desenvolvam atividades afins ou relacionadas à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

IV - analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA;

V - conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;

VI - conceder e firmar o Certificado de Registro Definitivo;

VII - apoiar e orientar os Agentes de Inspeção do SIM/POA, nos aspectos técnicos e normativos;

VIII - supervisionar os Agentes de Inspeção do SIM/POA, na fiscalização do cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução, firmados pelos estabelecimentos com registro prévio;

IX - manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos;

X - analisar, e caso for, promover a regularização dos processos administrativos gerados por autuações a infrações à legislação pertinente.

Art. 45 - Aos agentes de inspeção do SIM/POA competem:

I - orientar e aplicar as normas técnicas;

II - analisar e instruir os processos de registro de estabelecimentos;

III - realizar inspeção e fiscalização conforme este Regulamento;

IV - orientar e supervisionar a equipe de auxiliares;

V - proceder e firmar a Vistoria Prévia;

VI - aplicar os processos administrativos conforme este Regulamento;

VII - opinar na aplicação das penalidades nos processos administrativos.

Art. 46 - O SIM/POA poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - Para o cumprimento deste artigo o SIM/POA, baixará normas complementares.

Seção II

Da Inspeção

Art. 47 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 48 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro prévio ou definitivo deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único - A inspeção industrial e sanitária deverá ser:

I - permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatam animais de açougue ou animais silvestres;

II - periódica, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 49 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas à matança de animais, sua frigorificação, preparo ou industrialização;

II - nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

III - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

IV - nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos e nas fábricas de seus produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VI - nos estabelecimentos de produtos apícolas;

VII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem

animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

VIII - nos estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição desses.

§1 - A inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

§2 - A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam as normas regulamentares.

Art. 50 - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I - as carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;

II - os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresuntados, fiambres, outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III - leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o Homem, destinado ao consumo humano;

IV - os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

V - os ovos e seus subprodutos e assemelhados;

VI - o mel e demais produtos apícolas;

VII - os peixes, mariscos, os crustáceos, os molusco aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 51 - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - os exames “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;

II - o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal;

III - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico; IV - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

V - a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químicos das matérias primas e produtos;

VIII - o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal;

IX - o bem-estar animal na quarentena e no abate.

Parágrafo único - Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio, relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 52 - As atividades de inspeção sanitária e industrial permanente em estabelecimento de produto de origem animal registrados no SIM/POA, atendidos os requisitos estabelecidos em norma complementar, podem ser executadas por pessoa jurídica prestadora de serviços na área de medicina Veterinária, com sede ou filial neste Estado, credenciada.

Seção III
Dos Estabelecimentos

Art. 53 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local isento de odores indesejável e fumaça e de modo que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras, emanações ou contaminantes;

II - estar localizado em área não sujeita a inundações;

III - dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

IV - dispor de instalações mínimas e adequadas para estabelecer o fluxograma de produção, desde a recepção da matéria prima até a expedição;

V - possuir pátios e vias revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;

VI - todas as dependências deverão possuir iluminação e ventilação naturais ou artificiais adequadas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

VII - possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VIII - possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

IX - possuir fiação elétrica embutida e todas as tomadas e interruptores devem ter espelhos. Não é permitido o uso de "extensões";

X - possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;

XI - as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo automática ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

XII - as janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado e impermeabilizadas;

XIII - as portas externas e janelas deverão ser dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;

XIV - o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 metros, para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,50 metros, em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao SIM/POA, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista em regulamento próprio;

XV - dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas em todas as dependências, de acordo com as normas estabelecidas pelo órgão competente;

XVI - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

XVII - apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos em legislação específica;

XVIII - deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro e toalha descartável;

XIX - dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos, de fácil higienização, de cor clara ou inox, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos. Não é permitido o uso de madeira e papelão. A localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XX - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;

XXI - dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários;

XXII - possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XXIII - dispor de local e equipamento para higienizar os veículos, quando aplicável.

§1 - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

§2 - O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem. **Art. 54** - Não é permitido residir no corpo dos edifícios ou perímetro onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 55 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo SIM/POA.

Art. 56 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência.

Art. 57 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, possuir infraestrutura compatível e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, concluir o processo de produção de um produto antes de iniciar a produção do seguinte.

Parágrafo único - O SIM/POA pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de outros produtos industrializados, ficando a fiscalização do processo produtivo dos mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 58 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 59 - As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por atos do SIM/POA.

Art. 60 - O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 61 - Todas as vezes que for necessário, o SIM/POA deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 62 - O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§1 – A Coordenação do SIM/POA, deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando o avençado em Termo de Compromisso.

§2 - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas neste Regulamento e demais normas complementares.

Seção IV

Do Pessoal

Art. 63 - O funcionário do estabelecimento que contate com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme de cor clara e limpo, completo, sendo pelo menos: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

I - possuir documento médico comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa e estar apto a manipulação de alimentos;

II - não apresentar sintomas ou afecções de doenças, abscesso ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal;

III - não usar adornos;

IV - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;

V - apresentar-se asseado.

Art. 64 - Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 65 - É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 66 - Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados.

Art. 67 - A direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

Seção V

Da Embalagem, Rotulagem e Chancela Subseção

I Da Embalagem

Art. 68 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 69 - As embalagens que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 70 - Todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim.

Art. 71 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 72 - O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, caso possuam a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único - A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pela Coordenação do SIM/POA.

Subseção II

Da Rotulagem

Art. 73 - Os produtos de origem animal quando destinados ao comércio deverão estar identificados através de rótulos.

Parágrafo único - Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 74 - O rótulo deverá ter minimamente as seguintes informações obrigatórias, sem prejuízo das demais normas de rotulagem:

I - nome ou marca de venda do produto;

II - lista de ingredientes;

III - identificação de origem;

IV - identificação do lote;

V - prazo de validade;

VI - condições especiais de conservação (quando aplicável);

VII - peso líquido;

VIII - instruções sobre o preparo e uso do produto, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto;

IX - a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor, nos termos do Art. 9º;

X - chancela oficial do SIM/POA, nos termos do Art. 82;

XI - indicação da expressão: "Registro no SIM/POA sob número ___";

XII - inscrições indicativa de presença de alérgenos e outros ingredientes com sinalização obrigatória;

XIII - demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§1 - As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§2 - Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”.

Art. 75 - Da rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluídos os referentes à declaração de propriedades e as informações enganosas.

Art. 76 - Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade. **Parágrafo único** - A denominação de venda do produto deverá ter pelo menos 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo.

Art. 77 - Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: "CONTÉM GORDURA VEGETAL".

Art. 78 - Os produtos de origem animal embalados e que apresentem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10 cm2 poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 74, à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no SIM/POA.

Parágrafo único - A embalagem que contiver as unidades pequenas deverá possuir a totalidade da informação obrigatória.

Art. 79 - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1 mm.

Art. 80 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Subseção III
Da Chancela

Art. 81 - O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Parágrafo único - A chancela oficial é de uso exclusivo dos estabelecimentos e produtos registrados ao qual fora atribuído.

Art. 82 - As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA, devem obedecer as especificações e dimensões oficiais, conforme preestabelecidas pelo órgão competente.

Art. 83 - Os carimbos serão entregues sob recibo e permanecerão sob a responsabilidade do Agente incumbido pela Inspeção do estabelecimento.

Art. 84 - Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela inspeção deverá entregar ao Coordenador, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM/POA.

Art. 85 - Os produtos condenados pelo SIM/POA, deverão ser identificados com as palavras "CONDENADO – S.I.M", estampada com tinta indelével verde através de carimbo com a seguinte forma e dimensões em centímetros, deverá conter a letra que classifica o estabelecimento aposta em substituição ao "XX", conforme preestabelecidas pelos órgão competentes.

Seção IV
Do Trânsito

Art. 86 - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção SIF ou SIP/POA, ou do Município de Magalhães de Almeida - MA, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, têm livre trânsito no território municipal.

§1º - Os produtos sob inspeção de outros estados ou municípios que estiverem registrados no SISBI/POA, têm livre transito no território municipal.

§2º - Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município de Magalhães de Almeida – MA, estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.

Art. 87 - Todos os produtos de origem animal em trânsito pelo território do Município de Magalhães de Almeida- MA, deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos agentes de inspeção do SIM/POA.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos de origem animal com inspeção permanente, quando em transporte, caso não estejam rotulados, devem acompanhar o Certificado Sanitário, emitido pelo profissional oficial responsável e habilitado.

Art. 88 - As matérias-primas e os produtos acabados, deverão ser transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens. **Parágrafo Único** - O veículo de transporte pertencente à empresa alimentícia, ou por esta contratado deverá estar em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto e estar autorizado pelo órgão competente, observando-se que:

I - o veículo de transporte deverá realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes, e do ar, pelos gases de combustão;

II - o veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis de segurança;

III - é proibido o trânsito de produtos de origem animal comestíveis com produtos ou mercadorias não comestíveis.

IV - o compartilhamento de transporte entre produtos de origem animal e outros produtos comestíveis pode ser realizado, desde que os produtos estejam devidamente acondicionados em recipientes distintos e o transporte seja autorizado pelo SIM/POA;

V - para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Seção V
Das Obrigações

Art. 89 - Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares ou relacionadas;

II - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

III - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

IV - fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V - dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços; VI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

VII - utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

VIII - obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

IX - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

X - comunicar oficialmente o SIM/POA, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;

XI - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre o reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XII - comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento; XIII - apresentar ao SIM/POA, quando solicitado ou a lei o exigir, a documentação sanitária dos animais;

XIV - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XV - manter à disposição do SIM/POA os resultados das análises laboratoriais;

XVI - garantir o livre acesso de servidores oficiais à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XVII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do SIM/POA, a qualquer momento;

XVIII - encaminhar até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao SIM/POA, os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

XIX - recolher as taxas de inspeção sanitária instituídas;

XX - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§1 - O pessoal colocado à disposição do SIM/POA, subordina-se ao Coordenador Médico Veterinário e/ou Engenheiro Químico.

§2 - Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção
, que sobre eles são responsáveis.

Art. 90 - Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo SIM/POA.

Art. 91 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

TÍTULO IV
DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 92 - O SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 93 - O SIM/POA, deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 94 - São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento, os estabelecimentos e produtos relacionados nos Art. 48 e Art. 49.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata este regulamento estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas.

Art. 95 - Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento, e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 96 - Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento, poderá ser efetuada em todo o território do Município de Magalhães de Almeida - MA.

Art. 97 – O Agente de Inspeção, mediante apresentação da carteira funcional, e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único - Os agentes de inspeção que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar asseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 98 - O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 99 - Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, prover os recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA.

Art. 100 - O Termo de Fiscalização, é o documento gerado por em toda atividade fiscalizatória realizada pelo Agente de Inspeção do SIM/POA, e deverá ser lavrado em 02 (duas) vias, com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I - a identificação do proprietário ou responsável e endereço;

II - data, local e hora da fiscalização;

III - descrição dos fatos;

IV - não conformidades encontradas;

V - ações corretivas necessárias;

VI - assinatura do proprietário ou responsável, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII - identificação e assinatura do Agente de Inspeção.

TÍTULO V DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I

Do Processo Administrativo

Art. 101 - As normas e instruções referidas nesta Seção, disciplinam o processamento das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 102 - O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo e deverá ser lavrado em 03 (três) vias pelo Agente de Inspeção do SIM/POA, com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I - nome do autuado, seu endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III - descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV - assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V - local, data e hora da autuação;

VI - penalidades às quais o autuado está sujeito;

VII - prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII - identificação e assinatura do Fiscal Médico Veterinário autuante.

§1 - As incorreções ou omissões do Auto de Infração, não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

Art. 103 - O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração, e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II - pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§1 - No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação, ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§2 - O edital referido no inciso III, deste artigo será publicado no Diário Oficial do município uma única vez, considerando-se efetivada a notificação na data da publicação.

Art. 104 - Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Agente de inspeção do SIM/POA, dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definindo Coordenador do SIM/POA, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 105 - Os agentes de inspeção são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 106 - Lavrado o Auto de Infração, o Agente de Inspeção deverá:

I - fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - protocolar o processo administrativo gerado pelo auto de infração;

III - vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhado de relatório de ocorrência à Direção do SIM/POA.

Art. 107 - O autuado terá o prazo de 10 (dez) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

Parágrafo único - A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao Coordenador do SIM/POA.

Art. 108 - O Coordenador do SIM/POA, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá analisá-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação, sobre eles, caso necessário, formalmente manifestando-se, promovendo as medidas que concluir pertinentes.

Art. 109 - Compete ao Coordenador do SIM/POA, proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único - Cabe à Coordenação do SIM/POA, promover a publicação no Diário Oficial do Município da síntese da sentença proferida, bem como, encaminha- lá na íntegra ao autuado, acompanhada dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 110 - Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Coordenador do SIM/POA, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 111 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em Dívida Ativa, para cobrança judicial.

Art. 112 - Os valores referentes ao Erário, as multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento, ficarão vinculados a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e será revertido ao aprimoramento, manutenção e outras melhorias do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Seção II
Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 113 - Constitui infração, para efeitos da Lei Municipal n.º 558, de 08 de novembro de 2022, deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância ou na desobediência dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§1 - Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§2 - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§3 - Exclui a imputação de infração administrativa a causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário.

Art. 114 - São responsáveis pelas infrações, pelas disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM/POA;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários ou arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas, exportadoras ou varejistas que receberem, armazenarem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorar a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 115 - Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlem ou embaracem a ação dos agentes de inspeção do SIM/POA, ou dos profissionais por ele legitimados às atividades previstas nas legislações: desacato, suborno ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, e de modo geral; qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interessam ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 116 - As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

Parágrafo único - Havendo indícios da infração constituir crime ou contravenção, a Direção do SIM/POA, deverá representar ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 117 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias. **Art. 118** - Os infratores da Lei Municipal n.º 558, de 08 de novembro de 2022, deste Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão dos produtos inadequados ao processamento ou consumo;

IV - inutilização dos produtos apreendidos;

V - suspensão temporária das atividades do estabelecimento;

VI - interdição parcial do estabelecimento;

VII - interdição total do estabelecimento;

VIII - cancelamento do registro junto ao SIM/POA.

§1 - As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§2 - A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total ou parcial do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente ao Coordenador e Agentes de Inspeção lotados no SIM/POA.

Art. 119 - A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má fé, dolo ou culposa.

Art. 120 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé, bem como quando do não atendimentos das notificações.

Parágrafo único - O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados dos intervalos correspondentes às infrações cometidas, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 121 - Para o cálculo das multas será adotado o valor da unidade de referência adotada pelo INPC, ou outro índice que vier a substituí-lo.

Parágrafo único - Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a 05 (cinco) UFM.

Art. 122 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, em conformidade ao que consigna o Art. 52 da Lei Municipal n.º 558, de 08 e novembro de 2022.

§1 - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo da Lei Municipal n.º 558, de 08 de novembro de 2022, deste Regulamento e normas complementares, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2 - O SIM/POA poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste Regulamento.

Art. 123 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensão temporária das atividades do estabelecimento, interdição parcial do estabelecimento, interdição total do estabelecimento, ou cancelamento do registro junto ao SIM/POA.

Art. 124 - O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do Art. 112.

Art. 125 - A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I - forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II - forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) danificados por umidade ou fermentação;

b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;

c) rançosos, mofados ou bolorentos;

d) com características físicas ou organolépticas anormais;

e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III - apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI - apresentarem-se com a data de sua validade vencida;

VII - durante o transporte não estiverem rotulados e/ou embalados.

§1 - Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA, ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Agente de Inspeção competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em 03 (três) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II - a data, horário e local da apreensão;

III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

IV - o motivos e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§2 - O Agente de Inspeção após proceder a apreensão deverá:

I - nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto no Art. 133, quando:

a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§3 - O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 126 - Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o Agente de Inspeção do SIM/POA, após a reinspeção, poderá:

I - autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II - autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III - nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único - O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 127 - O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§1 - Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o Agente de Inspeção do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§2 - A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 128 - As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 129 - São considerados adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

I - utilizem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II - adicionem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 130 - São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificiosamente:

I - modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los

às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;

II - façam uso não autorizado da chancela oficial;

III - substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV - alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria prima; V - objetivem a conservação do produto, matéria prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI - consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria prima ou ao produto de origem animal.

Art. 131 - São considerados falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I - constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II - utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 132 - A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I - forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II - não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicadas no seu consumo ou não destruição.

§1 - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Coordendor do SIM/POA, ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Agente de Inspeção competente deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em 02 (duas) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II - a data, horário e local da condenação ou destruição;

III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

IV - o motivos e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição; VI- o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VIII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição. §2 - A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o Agente de Inspeção identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 133 - A suspensão das atividades poderá ser aplicada, quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1 - Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§2 - Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Agente de Inspeção competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em 02 (duas) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da suspensão das atividades;

III - os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V - a descrição detalhada da atividades suspensas;

VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuam;

d) função ou finalidade.

VII - o método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII - os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§3 - A revogação da suspensão será efetivada pelo Fiscal Médico Veterinário do SIM/POA, através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§4 - A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 134 - A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independentemente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima e afins, ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública.

Art. 135 - A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1 - A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§2 - A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo Agente de Inspeção competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em 02 (duas) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III - os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V - a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuam; função ou finalidade.

VII - o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;

VIII - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§3 - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 136 - A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - aprovação prévia pelo Coordenador do SIM/POA será firmada em Termo de Fiscalização circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 137 - A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade se relacionar às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I - estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II - comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III - desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§1 - Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Agente de Inspeção competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em 02 (duas) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III - os motivos que fundamentam a interdição total;

IV - os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;

V - o método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

VIII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

IX - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§2 - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 138 - A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - aprovação prévia pelo Agente de Inspeção do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 139 - A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA, será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I - resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II - funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III - estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

TÍTULO VI
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 140 - Os Agentes de Inspeção do SIM/POA sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 141 - O SIM/POA poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Lei n.º 558, 08 de novembro de 2022, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação dos órgãos de saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Art. 142 - Todo produto de origem animal produzido, processado ou industrializado em estabelecimento ou local não registrado no serviço de inspeção pertinente, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação dos produtos, tanto

quando estiverem armazenados, em trânsito ou no comércio, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 143 - Sempre que necessário, o SIM/POA solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 144 - O SIM/POA proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 145 - O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 146 - As demais normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 147 - A autoridade municipal deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 148 - O SIM/POA e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1 - O SIM/POA poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do Município de Magalhães de Almeida - MA, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no Município.

§2 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 149 - O SIM/POA terá prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade do SIM/POA, a alimentação e manutenção do Sistema de Informações, sobre a inspeção sanitária do Município.

Art. 150 - As normas não previstas neste Regulamento, que estabelecem padrões de identidade e qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como Certificação de Produtos de Origem Animal, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 151 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de atos normativos, resoluções e decretos baixados pelo SIM/POA.

Art. 152 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Magalhães de Almeida-MA, 04 de agosto de 2023.

RAIMUNDO NONATO CARVALHO:09915613334

Assinado de forma digital por RAIMUNDO NONATO CARVALHO:09915613334
Dados: 2023.08.04 10:55:09 -03'00'

RAIMUNDO NONATO CARVALHO

Prefeito Municipal