



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 098 DE 05 DE SETEMBRO DE 2018.

REGULAMENTA A LEI Nº 1.545, DE 10 DE JUNHO DE 2009, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e na forma do artigo 68, incision IV da Lei orgânica Municipal e da Lei Municipal nº 1.545 de 10 de setembro de 2009.

DECRETA:

TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária e fiscalização de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Barra do Piraí, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 1545, de 10 de junho de 2009, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura – SMAG.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Barra do Piraí, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

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

Art. 4º - Ficará a cargo Secretaria Municipal de Agricultura, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.

§1º - A inspeção e fiscalização serão exercidas por servidores públicos das seguintes funções: médico veterinário, técnico agropecuário e fiscal sanitário, tantos quanto forem necessários ao bom andamento do serviço.

Art. 5º – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Barra do Piraí, 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 e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 6º – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 7º – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

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

Art. 8º – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, do Município de Barra do Piraí, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º – A Secretaria de Agricultura do Município de Barra do Piraí poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de do Rio de Janeiro e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º – Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Barra do Piraí, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§4º – 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.

§5º Para o bom funcionamento do serviço do SIM, será cobrada taxa na forma disposta na legislação tributária, em especial no Capítulo III do Código Tributário Municipal.

Art. 9º – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
GABINETE DO PREFEITO

III – Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – Elaborar as normas complementares para a execução das 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 – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 10 – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 11 – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da SMAG, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 12 – A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos



seus processos de produção;

V – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 13 – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – 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;

V – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

VI – 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 em normas complementares;

VII – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

VIII – 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 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 em normas complementares;

IX – Laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

X – Legislação específica: atos normativos emitidos pela SMAG, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
GABINETE DO PREFEITO

XI – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

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

XIII – Norma complementar: ato normativo emitido pela SMAG, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XIV – 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;

XV – 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;

XVI – 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;

XVII – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XVIII – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XIX – 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 pela SMAG;

XX – 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;

XXI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela SMAG, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXII – 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;



XXIII– Instalações: referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XXIV – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

TÍTULO II - CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – para carnes e derivados;

II – para pescado e derivados;

III – para ovos e derivados;

IV – para leite e derivados; e

V – para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 15 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II– Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações e equipamentos específicos para o abate das diversas espécies de aves, coelhos e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados, dispendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações e equipamentos específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados, dispendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações e equipamentos para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

produtos não comestíveis.

Art. 16 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado.

§1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 17 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimentos de ovos comerciais aquele destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza destinados à comercialização.

Art. 18 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais;

II – Granja Leiteira;

III - Usina para Beneficiamento;

IV - Fábrica para Laticínios;

V – Queijaria;

§1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

§2º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§3º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§4º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§5º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.



Art. 19 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal fim.

TÍTULO III - DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na SMAG.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo diretor e coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo diretor e coordenador do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 21 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Queijaria.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

Art. 22 – 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. 23 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 24 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – Laudo de aprovação prévia do terreno;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

IX – Taxa devidamente recolhida na forma da legislação tributária.

Paragrafo Único - 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.

Art. 25 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração;

§1º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 26 – 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 pela secretaria municipal de agricultura.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas 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, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.



Art. 29 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS **CAPÍTULO I - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 30 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 31 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;



IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros;

XII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XIII – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XIV – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XV – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVI – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVII – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XVIII – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XIX – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

XX – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.



XXI – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIII – 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 e sabão líquido inodoro;

XXIV – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXV – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85 °C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXVI – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXVII – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXVIII – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;

XXIX – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

Art. 32 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – 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;

II – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

III – 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. 33 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 34 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 35 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

CAPÍTULO II - CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 36 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 37 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 38 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 39 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 40 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade



dos produtos.

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. 41 – A embalagem 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. 42 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 43 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 44 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 45 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 46 – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias



previamente aprovadas pelo órgão competente.

CAPÍTULO III - OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 47 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – 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;

VI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – 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 Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Garantir o livre acesso de servidores 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;

X – 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.

Art. 48 – 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 Serviço de Inspeção.

Art. 49 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.



Art. 50 – 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.

Art. 51 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

TÍTULO V – DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

CAPÍTULO I - FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 52 – Os estabelecimentos para abate e industrialização de médios e grandes animais devem satisfazer as seguintes condições:

I - Serem localizados em área aprovada pelo plano diretor de Barra do Piraí, afastado adequadamente dos limites das vias públicas, dispondo de pé direito adequado nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II - Dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

III – Dispor de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais, segundo critério do S.I.M;

IV - Dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, “Departamento de Necropsia”; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

V - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - Dispor de box de insensibilização, dependências de matança separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII – Dispor de canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim. O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

IX - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas,



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
GABINETE DO PREFEITO

estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

X - Dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

XI - Possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

XI - Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes;

XII - Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XIII – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 °C em abundância para a higienização das mesas.

Art. 53 - Os estabelecimentos destinados ao abate de pequenos animais devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toailete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola;

V - Dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 54 - O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo Único – O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo esta-cionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.



Art. 55 - As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Art. 56 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e em- balagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

CAPÍTULO II – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 57 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida.

II - Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

III - Dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

IV - Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

V - Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

VI - Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

VII - Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

VIII - Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;



Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de pescados e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO III – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS

Art. 58 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - Dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - Dispor de área para classificação comercial;

IV - Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V – Dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de ovos e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO IV - FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 59 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I - Estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, dos exames negativos para tuberculose e brucelose;

III - Ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - É obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.



Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO V – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 60 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

II – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

III – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, de- cantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

IV – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

TÍTULO VI – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS **CAPÍTULO I - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 61 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

Art. 62 – Com relação a Inspeção Ante-Mortem, cumprir o que couber nos artigos 85 a 101 dispostos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

Art. 63 – No que se refere ao Abate dos Animais e Abate de Emergência, cumprir o que couber nos artigos 102 a 124 dispostos no RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

Art. 64 – No que se refere a Inspeção Post-Mortem, cumprir o que couber nos artigos 125 a 203 dispostos no RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.



CAPÍTULO II – INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 65 – Cumprir, no que se refere a inspeção pos-mortem de pescados, o disposto nos artigos 204 a 217 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO III - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 66 – Cumprir, no que se refere a inspeção de ovos e derivados, o disposto nos artigos 218 a 232, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO IV - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 67 – Cumprir no que se refere a inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 263, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO V -- INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 68 – No que se refere a inspeção de mel e derivados, cumprir o disposto nos artigos 264 a 268, RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

TÍTULO VII - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 69 – Os produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados em conformidade com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nos estabelecimentos ou veículos transportadores serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.

§ 2º - A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem realizados pelo estabelecimento serão definidos pelo SIM observando a legislação pertinente.

TÍTULO VIII - DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM **CAPÍTULO I - EMBALAGEM**

Art. 70 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.



Art. 71 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II - ROTULAGEM

Art. 72 – Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio no município de Barra do Piraí/RJ devem estar devidamente identificados por rótulos.

Parágrafo Único - Os rótulos dos produtos citados no caput deste artigo devem obedecer o disposto nos artigos 438 a 462 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO III - CARIMBAGEM

Art. 73 – As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Barra do Piraí, serviço da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 74 – O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M” e a palavra “INSPECIONADO”, encimado pela expressão “Barra do Piraí/RJ”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º - As iniciais “S.I.M” representam o “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º - O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Boletim Oficial do Município sob aprovação do S.I.M.

Art. 75 – O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o ANEXO I deste decreto:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “BARRA DO PIRAÍ - RJ” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

c.1). 7 cm x 5 cm (sete centímetros por 5 centímetros) para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

c.2). 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros) para uso em carcaças de pequenos e



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo 1;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de um a quatro centímetros.

c.1) 1 (um) centímetro de diâmetro: recipientes de peso abaixo de 1 kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.2) 2 (dois) centímetros: recipientes de peso até 1Kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.3) 3 (três) centímetros de diâmetro: recipientes de peso de 1Kg (um quilograma) até 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.4) 4 (quatro) centímetros de diâmetro: recipientes de peso acima de 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

d) Compõe o rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes com material aprovado pelo S.I.M.

III – Modelo 3:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo 1;

c) dimensões e uso: 5 (cinco) centímetros de diâmetro.

Utilizados para caixas, caixotes engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

IV - Modelo 4:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso:

c.1). 15 (quinze) centímetros de lado nos produtos ensacados;

c.2). 3 (três) centímetros de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;



c.3). 6 (seis) centímetros de lado em outros recipientes previamente aprovados pelo S.I.M;

d) Esse modelo comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

V - Modelo 5:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "BARRA DO PIRAÍ - RJ", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

Parágrafo Único: As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo

TÍTULO IX - DOS INSTRUMENTOS LEGAIS

Art. 76. Os instrumentos legais são as ferramentas que servem para executar ou fazer cumprir as determinações deste decreto.

Art. 77. Para o exercício das ações do SIM ficam oficializados os instrumentos legais definidos abaixo:

I – Termo de Intimação;

II – Auto de Infração;

III – Auto de Multa;

IV – Auto de Apreensão e Depósito;

V – Termo de Advertência;

VI – Licença do SIM;

VII – Termo de Interdição / Desinterdição;

VIII – Outros que a legislação dispuser.

CAPÍTULO I - DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 78. O termo da intimação é lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade do serviço de inspeção municipal, sempre que houver exigência a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Art. 79. A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, inicialmente, de até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por mais até 30 (trinta) dias.

Art. 80. O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Diretor ou Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal por período de tempo que, somado ao inicial, não



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

exceda de 120 (cento e vinte) dias.

Art. 81. Expirado aquele prazo, somente o Diretor / Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de obras ou de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

Parágrafo único. Esta prorrogação de prazo não pode ultrapassar o ano do exercício e deverá ser solicitada, via processo, no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Barra do Piraí, no prazo de 15 (quinze) dias da data de recebimento do Termo de Intimação.

Art. 82. O Termo de Intimação será entregue pela autoridade sanitária, que exigirá do intimado ou representante legal, data e assinatura.

§1º Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos se darão exarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação pela autoridade sanitária.

§2º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§3º A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e hora da ciência do fato.

Art. 83. O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado para o Diretor / Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção quando:

I – Se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II – Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma mencionada deste Decreto;

III – Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o Auto de Infração;

IV – Por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Art. 84. Após ter esgotado o prazo do 1º Termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação com um prazo não superior a metade da primeira e concomitantemente a lavratura de auto de infração, sem prejuízo da instauração do processo administrativo sanitário para apurar o não cumprimento do 1º Termo de Intimação.

Parágrafo único. Este 2º Termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo de 15 (quinze) dias, será solicitada a interdição punitiva e/ou cassação da licença do estabelecimento infrator em questão.

TÍTULO X - INFRAÇÕES E PENALIDADES



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 85 - As infrações à presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único- Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 86 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

Parágrafo Único- Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

- a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.
- b) Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 87 - Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I -Adulteração:

- a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;
- b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem previa autorização do Serviço de



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

Inspeção Municipal – SIM.

- d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II -Fraudes:

- a) Alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 88 - Os infratores dos dispositivos do presente Decreto e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - Multas de 10 a 100 UFISBP :

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;
- c) Aos que condicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;
- d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;
- e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.



II - Multas de 101 a 200 UFISBP:

- a) Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas em Lei;
- e) Aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) Às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- l) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- m) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n) Aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos, referentes ao aproveitamento condicional;
- o) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- p) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- q) Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- r) As firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

III - Multa de 201 A 250 UFISBP:

- a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;
- e) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;
- f) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV- multa de 251 a 30 UFISBP:

- a) Aos responsáveis por qualquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) As pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que , ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- d) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- e) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- g) As pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único- Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal para que assim seja lavrado os



competentes autos.

Art. 89 - Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 90 - As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 91- As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - As multas previstas neste Decreto poderão ser elevadas em até 50 (cinquenta) vezes quando se revelarem ineficazes diante do volume de negócios e faturamento do infrator na forma do art. 10, §3º da Lei Municipal nº: 1.545 de 10 de junho de 2009.

§ 2º - A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 92 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 93 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma. Deverá também se proceder o correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

Parágrafo Único- Sempre que o infrator se negar a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 94- O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária e no Código Administrativo Municipal.

Art. 95- O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.

Parágrafo Único- Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 96 - São responsáveis pela infração frente às disposições do presente Decreto, 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 no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



- II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
- III - Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;
- IV - Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;
- V - Que 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 exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 97 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

TÍTULO XI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SIM

CAPÍTULO I - NORMAS GERAIS

Art. 98. O processo administrativo é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e demais normas legais e regulamentares, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 99. Constatada a infração, a autoridade do SIM, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

- I – nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;
- II – local data e hora da verificação da infração;
- III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- IV – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
- V – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo;
- VI – assinatura do servidor atuante;
- VII - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor atuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;
- VIII – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§ 1º Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, podendo requerer, a suas



expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§ 2º Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o autuado, obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§ 3º O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade do SIM, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 4º O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 100. A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo dar-se-á por uma das seguintes formas:

I – ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade do SIM que efetuou o ato;

II – carta registrada com aviso de recebimento;

III – edital publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 5 (cinco) dias da sua publicação.

Art. 101 Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

§ 1º Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

§ 2º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

CAPÍTULO II – DA DEFESA

Art. 102. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único. Apresentada defesa, os autos do processo administrativo serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato.

Art. 103. Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do processo administrativo.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º A decisão que não confirmar a existência da infração implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º A decisão que confirmar a existência da infração fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 104. Decidida à aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de primeira instância, à mesma autoridade prolatora.

§ 1º O recurso previsto, deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.

§ 2º O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente.

Art. 105. Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º A decisão de segunda instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração.

§ 2º A decisão que não confirmar a existência da infração implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

CAPÍTULO III - DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

Art. 108 As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I – penalidade de multa:

a) o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação;

b) o não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.



II – penalidade de apreensão e inutilização:

a) os insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

III – penalidade de suspensão de venda:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

IV – penalidade de cancelamento da licença sanitária:

a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente;

V – penalidade de cancelamento da notificação de produto alimentício:

a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente;

VI – outras penalidades previstas nesta Lei:

a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

TÍTULO XII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 109 - O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM, deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 110 - Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 111 - Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, nos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 112 - A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo serviço de vigilância sanitária com o auxílio do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 113 – As taxas estão fixadas no Código Tributário Municipal e legislação complementar.

Art. 114 – O SIM 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. 115 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 116 - Todas as taxas e multas recebidas decorrentes do funcionamento do Serviço de Inspeção



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

Municipal, deverão ser creditadas no Fundo Municipal de Desenvolvimento Sustentável e aplicadas de acordo com o art. 11 da Lei Municipal nº: 1.545 de 10 de junho de 2009.

Art. 117 - As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 118 – 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 sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 118 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO, 05 DE SETEMBRO DE 2018.


MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal



ANEXO I – MODELOS DE SELOS OFICIAIS S.I.M BARRA DO PIRAI/RJ

MODELO 1



MODELO 2



MODELO 3



MODELO 4





ANEXO III – MODELO DE AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de, eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento endereço o(s) produto(s) num total de kg, com base na Lei no/....., e no Decreto no/.....

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG:

CPF:

RG:

CPF:



ANEXO IV – MODELO DE AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto), no/....., como abaixo se descreve:
.....

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____



ANEXO V – MODELO DE AUTO DE MULTA

AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/....., eu,, do Serviço de Inspeção do, confirmado a infração do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto) no/....., em que incorreu o estabelecimento estabelecida no endereço , como se vê do Auto de Infração, lavrado em do mês de do ano de, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto nº...../....., faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura

Ciente em/...../....., às horas.

Assinatura Autuado



ANEXO VI – MODELO DE TERMO DE ADVERTÊNCIA

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção de, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo, do Decreto no/....., ADVERTE a empresa, estabelecida à, no município de/....., em virtude da infração ao (s) artigo (s) do (a) Decreto(lei) no/....., ocorrida em/...../....., quando, conforme Auto de Infração anexo.

Fica o (a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(Local), em/...../.....

Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável pela empresa