



REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica regulamentada a Lei Complementar n. 555, de 2016, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Florianópolis, o qual fica vinculado à Gerência de Agricultura na Superintendência Municipal de Pesca, Maricultura e Agricultura.

§1º Este Regulamento estabelece as normas que regem, em todo o território do município de Florianópolis, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Florianópolis será designado pela sigla SIM-Fpolis.

§3º A coordenação e as atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são de competência da Gerência de Agricultura e somente poderão ser efetuadas por profissionais médicos veterinários oficiais, legalmente habilitados, com a participação dos auxiliares de inspeção, conforme a Lei Complementar n. 555, de 2016.

§4º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os princípios da inclusão social, razoabilidade, transparência e racionalização, considerando o risco sanitário dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

Art. 2º Ficam obrigados a prévia inspeção industrial e sanitária todos os produtos de origem animal produzidos no município de Florianópolis, comestíveis e não comestíveis, incluindo os estabelecimentos que produzem matéria-prima, abatem, manipulam, beneficiam, transformam, industrializam, fracionam, preparam, embalam, rotulam, armazenam, transportam ou acondicionam produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

Parágrafo único. Os procedimentos a que se refere o caput deste artigo abrangem a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais destinados ao abate.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste regulamento:

- I - os animais destinados ao abate;
- II - a carne e seus derivados;
- III - o pescado e seus derivados;
- IV - os ovos e seus derivados;



- V - o leite e seus derivados; e
- VI - os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII - nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados; e
- VIII - nos estabelecimentos que recebem, industrializam e distribuem produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 5º A fiscalização municipal prevista neste Regulamento isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, a fim de evitar duplicidade de ação, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 6º A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção terá caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§2º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção será realizada em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§3º Nos demais estabelecimentos, a inspeção será exercida em caráter periódico.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção *ante e post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higienicossanitárias das instalações, equipamentos e o funcionamento dos estabelecimentos;
- III - averiguação das condições e hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;



- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - a coleta de amostras para análises de controle e de fiscalização;
- VII - avaliação do bem-estar animal;
- VIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana; e
- VI - outros procedimentos de inspeção que se fizerem necessários para o desenvolvimento industrial e para a preservação da saúde pública e ambiental.

Art. 8º Para fins deste Regulamento entende-se por:

I - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade de matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos;

II - análise de fiscalização ou análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

IV - 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;

V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo ser humano, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higienicossanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, integridade, identidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

IX - equivalência dos sistemas de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higienicossanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e



qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei n. 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

X - espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro;

XI - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

XIII - ingrediente: qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e atos complementares;

XIV - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

XVI - manipulação de alimentos: operações que envolvem as etapas de preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos;

XVII - moluscos bivalves: animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada formada por duas valvas, como as ostras, os berbigões, os mexilhões e as vieiras;

XVIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

XIX - pescado: são os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana;

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

XXI - processamento: contempla todas as etapas tecnológicas efetuadas desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto final;

XXII - produto adulterado: é aquele que foi privado, em forma parcial ou total, de seus elementos úteis ou característicos, substituídos ou não por outros inertes ou estranhos, aquele que tenha sido adicionado de aditivos não autorizados ou submetidos a



tratamento de qualquer natureza, para dissimular ou ocultar alterações, aquele de deficiente qualidade de matéria-prima ou com defeitos de elaboração;

XXIII - produtos alterados: as matérias-primas e produtos que apresentem modificações de natureza física, química ou biológica que possam interferir em suas características sensoriais, composição intrínseca, valor nutritivo e inocuidade;

XXIV - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não procedentes de diferentes espécies animais;

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

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

XXVII - produtos falsificados: aquele que tenha a aparência e características gerais de um produto legítimo, protegido ou não por marca registrada e se denomina como esse, sem sê-lo, ou que não proceda de seus verdadeiros fabricantes ou zona de produção conhecida e declarada;

XXVIII - produtos fraudados: são os produtos adulterados e os falsificados;

XXIX - 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 Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou programas equivalentes reconhecidos;

XXX - qualidade: é conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal, em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higienicossanitários e tecnológicos;

XXXI - rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; e

XXXIII - sanitização: conjunto de procedimentos que visam à manutenção das condições de higiene por meio da aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, para assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - abatedouro frigorífico; e



II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, provido de equipamento para frigorificação, podendo realizar o recebimento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, o estabelecimento destinado a recebimento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, podendo realizar a industrialização.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

Art. 10. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada a captura ou recepção, lavagem, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização.

§2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, provido de equipamento para frigorificação, podendo realizar o recebimento, lavagem, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado a recepção, lavagem, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição, podendo realizar também sua industrialização.

§4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado a recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

§5º Fica facultada aos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e unidade depuradora de moluscos bivalves a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

Art. 11. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado a produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta e para unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado a produção, recepção, classificação, ovoscopia, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de ovos e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios; e
- V - queijaria.

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado a produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados a seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até a sua expedição.

§3º Entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos com características específicas, elaborados



exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§6º Fica facultada ao estabelecimento classificado como queijaria a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado a recebimento de matérias-primas de produtores rurais, extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelha, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado a recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO



Art. 15. O estabelecimento deve requerer o seu registro na Superintendência Municipal da Pesca, Maricultura e Agricultura de Florianópolis.

Art. 16. O estabelecimento registrado receberá o certificado de registro, de acordo com a respectiva classificação.

Art. 17. A ampliação, remodelação ou nova construção no estabelecimento já registrado fica condicionada à prévia aprovação pelo SIM-Fpolis.

Art. 18. Ao estabelecimento que realize atividades distintas em dependências diferentes, na mesma área industrial e pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 19. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia pelo SIM-Fpolis.

§1º A paralisação ou o reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos deve ser comunicada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de um ano, observada a sazonalidade das atividades.

Art. 20. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e do responsável legal do estabelecimento industrial e da alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM-Fpolis, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 21. No caso do cancelamento de registro, a rotulagem, os documentos, lacres e carimbos serão recolhidos pelo serviço oficial.

Art. 22. Para a solicitação de registro no SIM-Fpolis será requerido, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento;
- II - cópia do alvará de funcionamento, quando couber;
- III - cópia de documento de licenciamento ambiental, quando couber;
- IV - cópia do contrato social e declaração de firma individual, quando couber;
- VI - cópia do CNPJ ou CPF;
- VII - cópia da inscrição estadual ou de produtor rural;
- VIII - planta baixa do estabelecimento; e
- IX - análise laboratorial da água de abastecimento.



Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por médico veterinário do SIM-Fpolis.

Art. 23. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nas demais legislações, outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências previstas neste Regulamento.

Art. 24. Após a emissão do certificado de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante documento expedido pelo SIM-Fpolis, após anotação de responsabilidade técnica (ART), análise das condições do funcionamento dos estabelecimentos e condições de higiene previstos neste regulamento.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – dependências para guarda dos materiais de higienização, produtos químicos ou outros utilizados no controle de pragas, em local exclusivo, separadamente da área de produção;

III – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

IV – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higienicossanitárias e tecnológicas específicas para as suas finalidades;

V – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VI – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

VII – ralos sifonados e de fácil higienização;

VIII – barreiras sanitárias nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos;

IX – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

X – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;



XI – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XII – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados por cor;

XIII – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais, e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XIV – água potável nas áreas de produção;

XV – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta dos resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas de produção;

XVI – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XVII – local exclusivo para fazer as refeições;

XVIII – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XIX – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis e as atividades desempenhadas;

XX – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros; e

XXI – implantação de programas de autocontrole.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 26. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não representem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 27. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

Art. 28. Para o desenvolvimento das atividades todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

Art. 29. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente, em consonância com o disposto nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 30. Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos.



Parágrafo único. Quando a área destinada ao estabelecimento estiver contígua ou anexa à residência, não deve haver comunicação direta entre ambas.

Art. 31. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo produtivo nos estabelecimentos.

Art. 32. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em área de manipulação não sejam portadores de doenças infectocontagiosas ou que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 33. Os responsáveis pelo estabelecimento ficam obrigados a:

I – recolher os produtos elaborados e eventualmente expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra inconformidade que possa incorrer em risco à segurança alimentar;

II – manter atualizados os dados cadastrais e estatísticos de interesse do SIM-Fpolis;

III – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas e produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, no que for aplicável;

IV – manter registros diários auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando: procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino dos mesmos, que devem estar sempre disponíveis para consulta pelo SIM-Fpolis; e

V – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento.

Art. 34. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM-Fpolis, seja de natureza fiscal ou registros de controle de análise, recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 35. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na direção técnica dos trabalhos de natureza higienicossanitária e tecnológica.



TÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 36. É da competência privativa do médico veterinário, conforme dispõe o art. 5º da Lei Federal n. 5.517, de 1968, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da União, Estados, Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

I – a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal; e

II – a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista higienicossanitário e tecnológico de todos os produtos de origem animal, nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Art. 37. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, búfalos, suídeos, equídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, e de animais exóticos, animais silvestres e pescado.

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 38. É obrigatória a realização, pelo serviço de inspeção oficial, do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate.

Parágrafo único. Dentre as espécies de abate de pescado, somente os répteis e anfíbios devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 39. O recebimento de animais para abate, em qualquer dependência do estabelecimento, deve ocorrer com prévio conhecimento da inspeção municipal, sendo que nenhum animal pode ser abatido sem a presença do médico veterinário oficial.

Art. 40. A inspeção tem início com a verificação dos documentos de trânsito, das condições sanitárias do lote e programação de abate, onde devem constar: dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Art. 41. Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pelo Serviço de Inspeção Municipal, que julgará as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento oficial.



Art. 42. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados na presença do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 43. Qualquer caso suspeito implica o exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver suspeita de doenças de notificação obrigatória, o serviço oficial de sanidade animal deve ser imediatamente informado, os animais devem ser isolados e todas as medidas epidemiológicas e sanitárias preconizadas pelo serviço oficial de sanidade animal devem ser adotadas.

Art. 44. Nos casos em que, no ato da inspeção *ante mortem*, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 45. O estabelecimento deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem.

Art. 46. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 47. A destinação dos animais que não estejam aptos ao abate ou que necessitem de condições especiais de abate, quando identificados durante o exame *ante mortem*, deve seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA), considerando as particularidades de cada espécie.

Art. 48. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem* a critério do SIM-Fpolis.

Art. 49. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que tratam o caput deste artigo compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia,



impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições observadas pelo médico veterinário que justifique o abate de emergência.

Art. 50. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA).

Art. 51. Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando os métodos aplicados a cada espécie animal.

Parágrafo único. É facultado o abate de animais sem insensibilização de acordo com preceitos religiosos, desde que, comprovadamente, seus produtos sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 52. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça ou partes, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em atos complementares específicos para cada espécie animal.

Parágrafo único. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o médico veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares de inspeção.

Art. 53. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem*, se evidencie a ocorrência de doenças de notificação obrigatória, a atividade de abate deve ser interdita, o lote do produto deve ser isolado e o serviço oficial de sanidade animal deve ser imediatamente informado, assim como todas as medidas epidemiológicas e sanitárias preconizadas pelo serviço oficial de sanidade animal devem ser adotadas.

Art. 54. Na inspeção do pescado, além do disposto neste regulamento, deve-se observar ainda o seguinte:

§1º É vedada a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

§2º É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

§3º Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrange:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina nas espécies formadoras;



IV – controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para a saúde humana; e

V – controle de parasitas.

§4º Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

- a) odor natural, próprio e suave;
- b) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores, próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- c) olhos claros, vivos, brilhantes, transparentes, proeminentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- d) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes;
- e) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- f) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- g) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- h) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, com peritônio aderente à parede da cavidade celomática; e
- i) ânus fechado.

II – crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante e úmido;
- b) odor próprio e suave;
- c) corpo em curvatura natural, rígido, artigos firmes e resistentes;
- d) carapaça bem aderente ao corpo;
- e) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- f) olhos vivos, proeminentes; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

III – moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave; e
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio.



c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. estarem vivos e vigorosos.

IV – anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das

articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra.

V – répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

Art. 55. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem*, abate e inspeção *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e atos complementares do SIM-Fpolis.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS, LEITE, PRODUTOS DE ABELHA E SEUS RESPECTIVOS DERIVADOS

Art. 56. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 57. Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes e suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, e que se destinem ao consumo humano, ainda que parcialmente completados com outros gêneros alimentícios ou aditivos.

Art. 58. A inspeção de ovos e derivados é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.



Art. 59. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 60. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao órgão competente.

Art. 61. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 62. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Art. 63. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 64. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 65. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.



Art. 66. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 67. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 68. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 69. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 70. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto natural, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 71. A inspeção de leite e derivados abrange:

- I - o estado sanitário do rebanho, o processo de ordenha, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;
- II - as matérias-primas, o processamento, o produto, a estocagem e a expedição; e
- III - as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles e análises laboratoriais.

Art. 72. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 73. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - pertença a propriedade que esteja sob interdição;
- II - não se apresentem clinicamente sadias e em bom estado nutricional;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças que possam ser veiculadas pelo leite;



V - que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

Parágrafo único. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 74. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Art. 75. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende:

I - pré-beneficiamento, que engloba as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento, que inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) ou esterilização e envase.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 76. Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original e, obtidos mediante processamento específico, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 77. Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes.

Art. 78. A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte.

Art. 79. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.



Art. 80. A inspeção industrial e sanitária de ovo, leite, mel e seus respectivos derivados não previstas neste Regulamento devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e atos complementares do SIM-Fpolis.

TÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 81. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal está previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos.

Art. 82. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelos órgãos reguladores.

Art. 83. Entende-se por carnes, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, procedentes das diferentes espécies animais julgadas aptas para o consumo humano pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 84 Entende-se por carcaça as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, búfalos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 85. Entende-se por miúdos os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pelo SIM-Fpolis, conforme especificado abaixo:



I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Art. 86. Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Art. 87. Entende-se por produtos cárneos aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 88. Entende-se por toucinho o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 89. Entende-se por carne mecanicamente separada (CMS) o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-Fpolis utilizando meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 90. Entende-se por carne temperada, seguida da especificação que couber, o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 91. Entende-se por embutidos os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

Art. 92. Entende-se por defumados os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.



Art. 93. Entende-se por produtos comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 94. Entende-se por pescado fresco aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 95. Entende-se por pescado resfriado aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 96. Entende-se por pescado congelado aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 97. Entende-se por pescado descongelado aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 98. Entende-se por carne mecanicamente separada de pescado o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 99. Entende-se por surimi o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.



Art. 100. Entende-se por pescado empanado o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 101. Entende-se por pescado em conserva aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 102. Entende-se por pescado em semiconserva aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 103. Entende-se por patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 104. Entende-se por embutido de pescado o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos em regulamento específico.

Art. 105. Entende-se por pescado curado aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 106. Entende-se por pescado seco ou desidratado o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 107. Entende-se por pescado liofilizado o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 108. Entende-se por gelatina de pescado o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 109. É proibido o transporte de pescado fresco ou congelado a granel, com exceção das espécies de grande tamanho.



Art. 110. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos em regulamentos específicos.

Art. 111. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT);

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

Art. 112. Entende-se por leite cru refrigerado o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 113. Entende-se por leite fluido a granel de uso industrial o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 114. Entende-se por leite pasteurizado o leite fluido submetido a processo de pasteurização.

Art. 115. Entende-se por leite UAT ou leite UHT o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura.

Art. 116. Entende-se por leite esterilizado o leite fluido previamente envasado e submetido a processo de esterilização.

Art. 117. Entende-se por leite reconstituído o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 118. Entende-se por derivados lácteos os produtos obtidos a partir do leite, podendo ter diversas classificações previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em regulamentos técnicos específicos.



Art. 119. Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 120. Entende-se por mel de abelhas sem ferrão o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

TÍTULO V DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 121. Todos os estabelecimentos registrados no SIM-Fpolis devem requerer o registro de seus produtos.

Parágrafo único. O registro de produto deve abranger o processo de fabricação, formulação e o rótulo.

Art. 122. No processo de solicitação de registro do produto, devem constar:
I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Art. 123. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em regulamento específico, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM-Fpolis.



Art. 124. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-Fpolis.

CAPÍTULO II **DA EMBALAGEM**

Art. 125. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção e atendam às características específicas do produto, bem como as condições de armazenamento e transporte.

Art. 126. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

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

CAPÍTULO III **DA ROTULAGEM**

Art. 127. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 128. Os rótulos devem ser resistentes às condições de armazenamento e transporte dos produtos e as informações neles constantes devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, além de possibilitar a rastreabilidade das matérias-primas dos produtos.

Art. 129. Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo neles constar o número de registro do produto no SIM-Fpolis.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 130. Além das exigências previstas em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - denominação de venda do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - classificação do estabelecimento;
- IV - carimbo oficial do SIM-Fpolis;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;



- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - número de registro do produto no SIM-Fpolis;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 131. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou induzir o consumidor a erro ou confusão em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

Art. 132. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 133. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 134. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de forma que esconda, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 135. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a declaração de não comestível com caracteres destacados em caixa alta.

Art. 136. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, a critério do SIM-Fpolis.

Art. 137. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 138. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser



consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 139. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM-Fpolis.

Art. 140. O número de registro do estabelecimento, as iniciais SIM e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a expressão "FLORIANÓPOLIS-SC", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 141. As iniciais SIM traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 142. Os carimbos a serem utilizados oficialmente têm seus modelos, com as respectivas dimensões, formas e dizeres, definidos no Anexo I deste Regulamento.

TÍTULO VI DA ANÁLISE LABORATORIAL, DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS

CAPÍTULO I DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 143. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 144. Para realização das análises fiscais será coletada amostra em triplicata da matéria-prima, produto ou qualquer substância que integre sua elaboração, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório oficial ou credenciado e as demais serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal.



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

§3º Em casos excepcionais, quando não for possível a coleta em triplicata, uma única amostra será encaminhada ao laboratório oficial ou credenciado.

Art. 145. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir sua integridade física.

Art. 146. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM-Fpolis.

§1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 147. Nos casos de resultados de análises de fiscalização em desacordo com a legislação, o Serviço de Inspeção Municipal deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as providências legais pertinentes.

Art. 148. É facultado ao interessado requerer análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, num prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar o nome de um representante para compor a comissão pericial.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório oficial ou credenciado em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova.

§3º Será utilizada, na análise pericial, a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou interessado.

§4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º A análise pericial não será efetuada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de violação ou alteração.

§6º Comprovada a violação ou alteração da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise de fiscalização condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal.



§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

Art. 149. O estabelecimento deve realizar análise de controle de seu processo produtivo conforme seu programa de autocontrole e métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, dispondo de evidências auditáveis que comprovem sua efetiva realização.

CAPÍTULO II DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 150. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 151. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VI - análise documental que assegure ou comprove a procedência do produto.

CAPÍTULO III DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 152. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de forma a garantir sua integridade.

§1º Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, recipientes ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem ter isolamento térmico e equipamento gerador de frio com instrumento de controle de temperatura, quando necessário.



TÍTULO VII
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 153. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal;
- II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM-Fpolis; e
- III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Art. 154. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM-Fpolis deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM-Fpolis constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 155. As infrações a este Regulamento devem ser punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis, e são constituídas por:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM-Fpolis;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;



- III - utilizar rótulo em desacordo com a legislação específica ou que não esteja registrado no SIM-Fpolis;
- IV - armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM-Fpolis;
- VII - desobedecer ou inobservar os preceitos higienicossanitários, tecnológicos e de bem-estar animal;
- VIII - inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- IX - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto sem comprovação de procedência;
- X - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;
- XI - não cumprir os prazos fixados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Fpolis;
- XII - simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- XIII - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e composição registrados no SIM-Fpolis ou em desacordo com a legislação específica;
- XIV - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação sobre assunto que, direta ou indiretamente, seja de interesse do Serviço de Inspeção Municipal e do consumidor;
- XVI - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-Fpolis;
- XVII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XVIII - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XIX - embaraçar a ação de servidor do SIM-Fpolis no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- XX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM-Fpolis;
- XXI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;



XXII - produzir ou expedir produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendida pelo SIM-Fpolis e mantida sob a guarda do estabelecimento;

XXV - fraudar documentos oficiais; e

XXVI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 156. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados (adulterados ou falsificados);

III - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - contenham microrganismos patogênicos acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VII - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens, envoltórios defeituosos, estufados ou perfurados;

XI - estejam com o prazo de validade expirado;

XII - não possuam procedência conhecida; ou

XIII - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas neste artigo podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM-Fpolis.



Art. 157. Nos casos previstos no art. 156 deste Regulamento, independentemente da penalidade administrativa aplicável, serão adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional;

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

Art. 158. Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados. São considerados fraudados os que apresentarem adulteração ou falsificação, conforme disposto a seguir:

§1º São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição ou não por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;

II - as matérias-primas e produtos que tenham sido adicionados de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenham sido empregadas matérias-primas ou ingredientes impróprios ou em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou registro do produto;

IV - os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM-Fpolis; e

V - os produtos que sofrerem alterações na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§2º São considerados produtos falsificados:

I - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, em atos complementares ou no registro de produtos;

II - os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados e expostos ou não ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto oficialmente registrado no SIM-Fpolis e se denomine como este, sem que o seja;

III - quando o rótulo do produto contiver dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, natureza ou qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

IV - os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou



V - os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 158. Além dos casos previstos no art. 156, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 159. Além dos casos previstos no art. 156, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-Fpolis; ou

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 160. Além dos casos previstos no art. 156, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;



- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 161. Além dos casos previstos no art. 156, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

Art. 162. Além dos casos previstos no art. 156, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 163. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 164. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração de dispositivos deste Regulamento e de atos complementares, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multas, nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo, tendo como valor máximo o correspondente a 10 (dez) salários mínimos vigentes:
 - a) infrações leves: multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor máximo;
 - b) infrações graves: multa de 50% (cinquenta por cento) do valor máximo; e
 - c) infrações gravíssimas: multa de 100% (cem por cento) do valor máximo.



III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higienicossanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados ou falsificados;

IV - suspensão de atividade, quando causa risco ou ameaça de natureza higienicossanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição parcial ou total do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higienicossanitárias adequadas; e

VI - cancelamento de registro, nos casos em que a interdição parcial ou total for superior a 12 (doze) meses.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º A interdição ou suspensão poderá cessar após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.

Art. 165. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 164, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I ao VI do art. 155;

II - infrações graves as compreendidas nos incisos VII ao XVIII do art. 155; e

III - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XIX ao XXVI do art.

155.

§1º As infrações classificadas como leves ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 166. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 164, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes quando:

I - ser o infrator primário;

II - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se sem dolo ou má-fé;

V - a infração tiver sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator ou terceiros; e

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes quando:

I - ser o infrator reincidente;



II - ter o infrator cometido a infração visando obter qualquer tipo de vantagem;

III - tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências para evitá-lo;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequência danosa para a saúde pública;

VI - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VIII - ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º Havendo concorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração; a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalece, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§7º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Art. 167. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 168. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 169. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do art. 164, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higienicossanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;



II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, por aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou por data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM-Fpolis; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Fpolis e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 170. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 164, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higienicossanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;



X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Fpolis e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, SIM-Fpolis e ao consumidor;

XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-Fpolis;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Fpolis, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM-Fpolis dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação; ou

XVIII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 171. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 164, caracteriza embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM-Fpolis no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM-Fpolis;

III - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

IV - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM-Fpolis;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Fpolis e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer



sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse SIM-Fpolis e ao consumidor;

VII - fraudar documentos oficiais;

VIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-Fpolis;

IX - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Fpolis, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

X - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 172. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do art. 164, caracterizam a inexistência de condições higienicossanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Fpolis, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 173. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades; ou

III - interdição do estabelecimento superior a doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 174. O descumprimento às disposições deste Decreto será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 175. O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário do SIM-Fpolis que houver constatado a irregularidade.

Art. 176. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 177. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM-Fpolis.



Art. 178. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

Art. 179. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na Superintendência da Pesca, Maricultura e Agricultura no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 180. O Serviço de Inspeção Municipal de Florianópolis, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Gerente de Agricultura, coordenador das atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, nos termos do art. 2º da Lei Complementar n. 555, de 2016, deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 181. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à Comissão de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 182. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a Comissão de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

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

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

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.



Art. 185. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

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

Art. 187. Ficam estendidos os benefícios da Lei n. 6.069, de 2002, aos ocupantes do cargo de Médico Veterinário, que exercem anotação de responsabilidade técnica referente às atividades desempenhadas no SIM-Fpolis e que estejam devidamente registrados no Conselho Regional de Medicina Veterinária de Santa Catarina (CRMV-SC).

Art. 188. O produtor rural, maricultor ou pescador artesanal podem comercializar o pescado diretamente ao consumidor final, sem a prévia inspeção higienicossanitária que trata esse regulamento, com exceção dos reptéis e anfíbios. O pescado deve atender aos seguintes requisitos cumulativamente:

I - imediatamente após a captura sem que tenha sofrido qualquer tipo de beneficiamento;

II - no local da captura, produção, despesca ou chegada das embarcações;

III - em quantidade compatível para o consumo próprio, restrito a poucas unidades, dúzias ou quilogramas.

Parágrafo único. Fica o maricultor responsável por atender todas as normas de controle de retirada de moluscos bivalves preconizadas pelo órgão oficial de sanidade animal.

Art. 189. A Superintendência Municipal da Pesca, Maricultura e Agricultura expedirá os atos complementares necessários à execução deste Regulamento com a colaboração da Comissão de Inspeção Sanitária Municipal.

Art. 190. Fica instituída, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal, a Comissão de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, integrada por servidores efetivos do SIM-Fpolis, com ônus remuneratório, de caráter consultivo e deliberativo, com as funções de:

I - julgar os processos administrativos em segunda instância previstos no Capítulo IV deste Regulamento;



II - propor e elaborar atos normativos complementares à legislação federal, estadual e municipal, de forma a garantir a eficiência do Serviço de Inspeção Municipal, a oferta de alimentos seguros ao consumidor, o fortalecimento da cadeia produtiva, a preservação da cultura e dos costumes locais e a preservação do meio ambiente.

III - participar da construção e do acompanhamento de políticas públicas e programas de segurança alimentar.

Parágrafo único. A composição da comissão e a designação dos seus membros serão definidas em ato complementar.

Art. 191. As disposições para o processamento e a rotulagem para produtos orgânicos, artesanais e agroindústria de pequeno porte atenderão à legislação específica.

Art. 192. As receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como as taxas oriundas dos serviços para obtenção e permanência do registro dos estabelecimentos previstas no Anexo II deste Regulamento, serão recolhidas para o Fundo vinculado à SMPMA.

Parágrafo único. Os produtores rurais, definidos pela Lei n. 11.326, de 2006, de forma individual, ficarão isentos do pagamento de taxas constantes no Anexo II deste Regulamento.

Art. 193. O município de Florianópolis poderá disponibilizar estrutura própria para o processamento de produtos de origem animal em benefício dos produtores rurais, artesanais, associações ou cooperativas.

Art. 194. A atividade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no SIM-Fpolis, diante da incapacidade do município em dispor de servidores oficiais no Quadro de Pessoal Civil da Administração Direta, poderá ser realizada por profissionais médicos veterinários credenciados, após publicação de ato pelo poder executivo.

Art. 195. Compete à Superintendência Municipal da Pesca, Maricultura e Agricultura:

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

II - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor;

III - estabelecer parceria e cooperação técnica com instituições de ensino e pesquisa, com municípios, Estados e a União, podendo participar de consórcio de municípios, bem como solicitar adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA); e



IV - implantar um sistema de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 196. O SIM-Fpolis respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção provenientes da agricultura familiar, da agroindústria de pequeno porte e da produção artesanal, desde que observados os princípios básicos de higiene, a garantia da inocuidade dos produtos e que atendam as normas específicas vigentes.

§1º Entende-se por "estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte" aqueles pertencentes a agricultores familiares ou produtores rurais, de forma individual ou coletiva, na forma da lei.

§2º Entende-se por "forma de produção artesanal" o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais próprias.

Art. 197. A Superintendência Municipal da Pesca, Maricultura e Agricultura, por meio do SIM-Fpolis, responsável pela inspeção e fiscalização sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir a produção e a comercialização clandestina de produtos de origem animal, podendo, para tanto, requisitar força policial, no caso de resistência ou dificuldade na ação.

Florianópolis, 06 de dezembro de 2017.

GEAN MARQUES LOUREIRO
PREFEITO MUNICIPAL

FILIPPE MELLO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA CASA CIVIL



**ANEXO I
CARIMBOS DO SIM-FPOLIS**

MODELO 01

- a) forma: elíptica;
- b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "FLORIANÓPOLIS-SC" que acompanha a curva superior da elipse. Abaixo do número as iniciais "**SIM**" acompanhando a curva inferior da elipse.
- c) dimensões e uso:
1. 7 por 5 (sete por cinco) centímetros de diâmetro para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo in natura, aplicado externamente sobre as massas musculares;
 2. 5 por 3 (cinco por três) centímetros de diâmetro para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.



MODELO 02

- a) forma: circular;
- b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "FLORIANÓPOLIS-SC" que acompanha a curva superior do círculo. Abaixo do número as iniciais "**SIM**" acompanhando a curva inferior do círculo.
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 a 30 (dois a trinta) centímetros.
Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.





MODELO 03

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados conforme o tipo de embalagem.
b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO" colocado horizontalmente e "FLORIANÓPOLIS-SC" acompanhando a parte superior. Abaixo do número as iniciais "SIM".
c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 3 a 15 (três a quinze) centímetros.

Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis.



MODELO 04

- a) forma elíptica, no sentido horizontal;
b) dizeres: número de registro de estabelecimento, sobre as iniciais "SIM." e abaixo da palavra "CONDENADO", colocados no sentido horizontal. Acima a palavra "FLORIANÓPOLIS-SC" acompanhando a curva superior da elipse;
c) dimensões de uso: 7 por 5 (sete por seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados.



MODELO 05

- a) forma: circular;
b) dizeres: número de registro de estabelecimento sobre as iniciais "SIM", abaixo da palavra "REINSPECIONADO" colocada no sentido horizontal. Acima a palavra "FLORIANÓPOLIS-SC" acompanhando a curva superior do círculo;



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Florianópolis
Gabinete do Prefeito
Secretaria Municipal da Casa Civil

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 a 30 (dois a trinta) centímetros para uso após a reinspeção, considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem.





ANEXO II

ESCRITÃO DAS TAXAS	R\$
Alteração classificação estabelecimento	90,00
Alteração contrato social	90,00
Aprovação de projeto	345,00
Baixa definitiva / cancelamento do SIM	90,00
Cadastro / avaliação e emissão de cert cred labo	90,00
Emissão de certificado / título de registro	90,00
Instalação do SIM / registro de estabelecimento	345,00
Mudança de endereço da empresa	90,00
Produtos e rotulagens	20,00
Reforma / ampliação da área construída	190,00
Suspensão temporária do SIM	90,00
Transferência de razão social	345,00
Vistoria	90,00
Responsabilidade técnica	500,00