**DECRETO Nº 123/2023**

**APROVA O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BONIFÁCIO.**

**LAURINO PETERS,** Prefeito Municipal de São Bonifácio, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de São Bonifácio e com fundamento na Lei nº 1422, de 11 de agosto de 2017,

**DECRETA:**

**Art. 1º** Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do município de São Bonifácio -SC, conforme os ANEXOS I, II e III do presente Decreto.

**Art. 2º** Revogadas as disposições em contrário este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

São Bonifácio, 22 de dezembro de 2023.

Laurino Peters

Prefeito Municipal

**ANEXO I**

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BONIFÁCIO -SC**

**LEI MUNICIPAL Nº 1422/2023**

**TÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. Fica regulamentada a Lei Nº 1422, de 11 de agosto de 2017 que DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) E SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PARA COMERCIALIZAÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO BONIFÁCIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS,

§ 1º. Este regulamento estabelece as normas que regulam em todo o território do município de São Bonifácio -SC a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

§ 2º. O serviço de inspeção municipal será designado pela sigla SIM – São Bonifácio-SC, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente.

§ 3º. A coordenação e as atividades de fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será executada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente da Prefeitura Municipal de São Bonifácio.

§ 4º. A execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será realizada por médicos veterinários contratados pela Prefeitura Municipal de São Bonifácio ou médicos veterinários habilitados, vinculados a instituições credenciadas pela Prefeitura Municipal, de acordo com normas complementares;

§ 5º. As atividades do SIM respeitarão os princípios de inclusão social e produtiva especialmente da agroindústria de pequeno porte, razoabilidade, transparência e racionalização, considerando os riscos sanitários dos diferentes produtos e processos de manipulação envolvidos;

§ 6º. Este regulamento atende no que couber a legislação federal e estadual pertinente à fiscalização e à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º. Para fins deste regulamento, entende-se por:

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

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 SIM;

III. Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

IV. Boas práticas de fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

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

VI. Fiscalização: é a ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações de legislação específica e dispositivos regulamentares;

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

VIII. 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;

IX. Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: é a atividade privativa de profissionais habilitados em medicina veterinária, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionadas aos processos e sistemas de controles industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, depósito e trânsito;

X. Legislação federal e estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: corresponde ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) federal (SIF) e estadual (SIE) e seus atos complementares;

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

XII. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda;

XIII. Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

XIV. Pescado: são os peixes, crustáceos, moluscos bivalves, anfíbios e outros animais aquáticos usados na alimentação humana;

XV. 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 de manipulação ou industriais;

XVI. Processamento: contempla todas as etapas tecnológicas efetuadas desde a recepção da matéria prima até a expedição do produto final;

XVII. 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, que tenha sido adicionado de aditivos não autorizados ou submetidos a tratamento de qualquer natureza, para dissimular ou ocultar alterações, deficiente qualidade de matéria prima ou defeitos de elaboração;

XVIII. 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;

XIX. Produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais;

XX. Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXI. Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXII. Produtos falsificados: aquele que tenha a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo, protegido ou não por marca registrada e se denomina como este, sem sê-lo, ou que não proceda de seus verdadeiros fabricantes ou zona de produção conhecida e/ou declarada;

XXIII. Produtos fraudados: são os produtos adulterados e os falsificados;

XXIV. 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 e procedimento padrão de higiene operacional ou programas equivalentes reconhecidos;

XXV. Qualidade do produto: 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, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXVI. Rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVII. Regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que os produtos de origem animal devem atender;

XXVIII Sanitização: conjunto de procedimentos que visam a manutenção das condições de higiene através 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.

Art. 3º. Ficam sujeitos à fiscalização e à inspeção industrial e sanitária todos os produtos de origem animal produzidos no município de São Bonifácio, comestíveis e não comestíveis, considerando os estabelecimentos que realizam o abate de animais domésticos de produção, os silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, manipulem, transformem, beneficiem, industrializem, fracionem, preparem, acondicionem, embalem, rotulem, armazenem, comercializem, distribuem e transportem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem também os produtos afins, como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros produtos usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º. Ficam sujeitos à fiscalização e à inspeção industrial e sanitária os estabelecimentos de:

I – carne e derivados;

II – leite e derivados;

III – produtos de abelhas, meliponíneos e derivados;

IV – ovos e derivados;

V – pescado e derivados;

VI – outros produtos de origem animal.

Art. 5°. A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de que trata este regulamento será realizada:

I. Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas à manipulação e processamento de produtos de origem animal;

II. Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies animais para abate ou seus produtos para manipulação, transformação, beneficiamento, processamento, industrialização, fracionamento, preparação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem, conservação, comercialização, distribuição e transporte;

III. Nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, transformação, beneficiamento, processamento, industrialização, fracionamento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenagem, conservação, comercialização, distribuição e transporte;

IV. Nos estabelecimentos que recebem leite e seus derivados para manipulação, transformação, beneficiamento, processamento, industrialização, fracionamento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenagem, conservação, comercialização, distribuição e transporte;

V. Nos estabelecimentos que recebem ovos de aves domésticas para manipulação, transformação, beneficiamento, processamento, industrialização, fracionamento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenagem, conservação, comercialização, distribuição e transporte;

VI. Nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e meliponíneos e seus derivados para manipulação, transformação, beneficiamento, processamento, industrialização, fracionamento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenagem, conservação, comercialização, distribuição e transporte;

VII. Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializem ou distribuem matérias primas ou produtos de origem animal procedente de estabelecimentos registrados em serviço oficial de inspeção industrial e sanitária;

VIII. Nos estabelecimentos que recebem, beneficiem, industrializem ou distribuem produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 6°. A fiscalização municipal prevista neste regulamento isenta o estabelecimento registrado de qualquer outra fiscalização sanitária, a fim de evitar duplicidade de ação, resguardadas as competências de cada instituição.

Art. 7º. A inspeção industrial e sanitária será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º. Dar-se-á a execução de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies de animais domésticos de produção, os silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável:

§ 2º. Nos demais estabelecimentos que constam deste regulamento, as ações de inspeção sanitária serão executadas de forma periódica.

Art. 8º. A inspeção industrial e sanitária prevista neste regulamento abrange os seguintes procedimentos:

I. O exame *ante* e *post mortem* das diferentes espécies de animais;

II. Sanitização das instalações, equipamentos, maquinários, utensílios e as condições de construção e funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal;

III. A verificação da embalagem, rotulagem e processos tecnológicos dos produtos de origem animal em atendimento a legislação pertinente;

IV. A coleta de amostra para análises de controle e de fiscalização;

V. Outros procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento industrial e para a preservação da saúde pública e preservação ambiental.

**TÍTULO II – DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 9º. Os estabelecimentos de carne e derivados são classificados em:

I. Abatedouro: estabelecimento dotado de instalações para o abate das diversas espécies animais, visando o fornecimento de carne *in natura* ao comércio municipal, com ou sem dependência para industrialização;

II. Abatedouro Frigorífico: estabelecimento que possua instalações para o abate das diversas espécies animais, provido de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;

III. Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos: estabelecimento com ou sem sala de abate destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, processamento, fracionamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem, comércio e distribuição de carnes das diversas espécies animais, dotado de equipamento de frigorificação e aparelhagem para o preparo de produtos derivados, dependendo do seu processamento;

IV. Fábrica de produtos não comestíveis: estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

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

I - Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado: estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos para o recebimento, manipulação, processamento, fracionamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem, frigorificação, comércio e distribuição do pescado, podendo ter dependência para industrialização de produtos comestíveis e não comestíveis;

II – Abatedouro Frigorífico de Pescado: se receber anfíbios para abate.

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

I. Propriedade rural: estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para consumo humano, podendo elaborar produtos lácteos a partir de leite de sua produção, com as etapas de refrigeração, manipulação, beneficiamento, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem, comércio e distribuição de leite e seus derivados;

II. Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados: estabelecimento destinado ao recebimento, refrigeração, manipulação, beneficiamento, processamento, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem, comercialização e distribuição de leite e derivados.

III – Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

I. Granja avícola: estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem, comercialização e distribuição de ovos, oriundos do próprio local de produção;

II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, industrialização ou não, embalagem, rotulagem, armazenagem, comercialização e distribuição de ovos e produtos derivados.

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

Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: estabelecimento destinado à extração ou não, recebimento, processamento, classificação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem, comercialização e distribuição de produtos de abelhas e meliponíneos, podendo realizar o beneficiamento e fracionamento, desde que tenha dependências, instalações e equipamentos compatíveis com os processos estabelecidos para cada produto.

Art. 14. Outros tipos de estabelecimentos podem ser registrados desde que previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) federal e/ou estadual e suas normas complementares.

**TÍTULO III – DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 15. Somente será autorizado o funcionamento de estabelecimento que se encontrar edificado, instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Art. 16. O estabelecimento deve ser registrado no SIM, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel, podendo ser anexo à residência, desde que não exista comunicação direta com as dependências onde são realizadas atividades de recebimento, processamento e expedição de produtos de origem animal.

Art. 17. O pé direito das instalações deve facilitar a ventilação, a luminosidade e permitir a instalação dos equipamentos e, quando for o caso, a sala de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de cinquenta centímetros do teto e do piso.

Art. 18. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestível de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que devidamente identificados, não ofereçam prejuízos à inocuidade e qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, tipo de embalagem ou acondicionamento.

**TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 19. O estabelecimento previsto neste regulamento deve assegurar que as etapas de recebimento, produção e transporte dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter a inocuidade que atenda aos padrões de qualidade e não apresentem risco à segurança alimentar dos consumidores.

Art. 20. A estrutura física do estabelecimento deve propiciar boas condições para higienização, de acordo com as atividades desenvolvidas durante o processamento.

Art. 21. Os equipamentos e utensílios do estabelecimento devem ser constituídos de material resistente, não absorvente, de forma a propiciar adequada higienização, com o emprego de substâncias aprovadas pelo órgão competente e que não transmitam ou liberem substâncias tóxicas, odores e sabores.

Parágrafo único. Não é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em recipientes utilizados para produto não comestível.

Art. 22. O estabelecimento deve cumprir normas de segurança e saúde dos trabalhadores.

Art. 23. O estabelecimento deve dispor de abastecimento de água, obedecendo aos critérios de potabilidade ou outros autorizados pelo SIM, de acordo com a atividade a ser realizada, sendo exigido monitoramento laboratorial no mínimo a cada seis meses.

Parágrafo único. Dispor de água fria abundante e água quente, sempre que necessário.

Art. 24. Os reservatórios de água do estabelecimento devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada seis meses ou sempre que necessário, em consonância com o disposto nos programas de autocontrole.

Art. 25. As águas residuais e os resíduos sólidos do estabelecimento devem ter tratamento ou destinação final compatível, de modo a evitar contaminação do meio ambiente.

Art. 26. Os vestiários e sanitários do estabelecimento devem atender o que está previsto em legislação pertinente da esfera federal ou estadual.

Art. 27. O estabelecimento deve dispor de proteção que impeça o acesso e abrigo de animais considerados vetores e pragas e, manter registro que comprovem que o estabelecimento mantém o controle.

Art. 28. É proibida a entrada e permanência de cães, gatos e outros animais no estabelecimento, exceto aqueles destinados ao abate, quando for o caso.

Art. 29. Os manipuladores de produtos de origem animal no estabelecimento devem ter seu bom estado de saúde comprovado através de atestados médicos, atualizados a cada doze meses ou em menor tempo quando necessário.

Parágrafo único. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador de produtos de origem animal apresente alguma enfermidade ou suspeita que possa comprometer a inocuidade dos produtos, deve ser impedido de entrar em qualquer área de manipulação.

**TÍTULO V – DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO**

Art. 30. O proprietário ou responsável pelo estabelecimento deve requerer o seu registro na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente, através do protocolo da Prefeitura Municipal.

Art. 31. O estabelecimento registrado receberá seu respectivo certificado de registro de acordo com a atividade desenvolvida.

Art. 32. A ampliação, reforma ou nova construção no estabelecimento já registrado fica condicionada à prévia aprovação do SIM.

Art. 33. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a seis meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia do SIM.

§ 1º. Comunicar com antecedência mínima de setenta e duas horas, sobre a paralisação ou reinício das atividades de produção;

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

Art. 34. No caso do cancelamento de registro, a rotulagem, os documentos e carimbos serão recolhidos pelo SIM.

Art. 35. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social ou do responsável legal do estabelecimento, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM bem como encaminhada a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 36. Para o registro do estabelecimento será requerida a apresentação dos seguintes documentos, de acordo com o cronograma de instalação do SIM.

I. Requerimento de solicitação de registro no SIM para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambinete, através do protocolo da Prefeitura Municipal;

II. Declaração de responsabilidade;

III. Croqui ou planta baixa do estabelecimento;

IV. CPF ou CNPJ;

V. Comprovante de inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;

VI. Cópia do contrato social ou declaração de firma individual;

VII. Memorial descritivo do estabelecimento;

VIII. Memorial descritivo dos produtos e rotulagem;

IX. Licenciamento ambiental, declaração de conformidade ambiental ou certidão de atividade não constante;

X. Análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;

XI. Certificado de limpeza do reservatório de água;

XII. Certificado de controle de vetores e pragas;

XIII Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores;

XIV. Cópia do alvará de funcionamento ou equivalente;

XV. Manual dos programas de autocontrole e planilhas de monitoramento;

XVI. Certificado ou declaração de curso de boas práticas de fabricação dos manipuladores;

XVII. Anotação de Responsabilidade Técnica;

XVII. Declaração de recolhimento de resíduos.

**TÍTULO VI – DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO**

Art. 37. O estabelecimento registrado no SIM deve cumprir as seguintes obrigações:

I. Manter atualizado os dados cadastrais e estatísticos de interesse do SIM;

II. Dispor de toda documentação solicitada pelo SIM, de natureza fiscal ou registros de controles necessários para a atividade de fiscalização;

III. Manter a equipe treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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 do SIM;

V. Manter controle de temperatura das matérias primas, produtos e ambiente:

VI. Realizar o recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra inconformidade que possa incorrer em risco à segurança alimentar.

Art. 38. Possuir Responsável Técnico (ART – Anotação de Responsabilidade Técnica) para as atividades de natureza higiênico-sanitária e tecnológica.

**TÍTULO VII – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNE E DERIVADOS**

Art. 39. Em estabelecimento registrado no SIM para a finalidade de abate a inspeção sanitária é permanente e com permissão para abate de bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos, suídeos, pescado e os animais silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

Parágrafo único. O abate de outras espécies será permitido desde que previsto na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 40. A inspeção *ante mortem* e *post mortem* é obrigatória e deve atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 41. O estabelecimento de abate deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, priorizando a proteção e bem-estar, desde o embarque na propriedade de origem.

Art. 42. O abate deve ocorrer por método humanitário, com prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando os procedimentos aplicados a cada espécie animal.

Art. 43. Em estabelecimento de abate a inspeção sanitária é permanente e obrigatória e os padrões de identidade e qualidade, assim como os procedimentos adotados durante o abate dos animais deve atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 44. Em estabelecimento registrado no SIM para a finalidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, pescado e produtos de pescado, leite e derivados, ovos e derivados, produtos de abelhas e de produtos não comestíveis a inspeção sanitária é periódica e os padrões de identidade e qualidade devem atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO VIII – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 45. A denominação “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce e salgada, usados na alimentação humana.

Art. 46. Os produtos derivados de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Art. 47. O pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 48. O pescado resfriado é aquele mantido sob temperatura não superior à de fusão do gelo.

Art. 49. O pescado congelado é aquele submetido ao processo de congelamento para reduzir a temperatura de todo o produto a um grau suficientemente baixo, para conservar a sua qualidade sendo mantido nesta temperatura durante o transporte, armazenamento e distribuição, incluindo o momento da comercialização.

Art. 50. Os produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos de pescado inteiro, suas partes ou qualquer resíduo destes, não aptos ao consumo humano.

Art. 51. Os padrões de identidade e qualidade e a inspeção sanitária do pescado e derivados deve atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO IX – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 52. A denominação de “leite” compreende o produto natural, fresco, integral, oriundo da ordenha de vacas, búfalas, cabras e ovelhas sadias.

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

§ 2º. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na rotulagem do produto e seus derivados a porcentagem por espécie.

Art. 53. Os padrões de identidade e qualidade e a inspeção sanitária de leite e derivados deve atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO X – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 54. A denominação de “ovo” compreende os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais ovos serão acompanhados da designação da espécie de que procedam.

Art. 55. Os ovos para consumo humano devem ser inspecionados e classificados em estabelecimento denominado de unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Parágrafo único. A unidade de beneficiamento de ovos e derivados deve ser instalada, preferencialmente, junto ao estabelecimento produtor de ovos.

Art. 56. Entende-se por derivados de ovos ou ovo produtos, 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. 57. Os padrões de identidade e qualidade e a inspeção sanitária de ovos e derivados deve atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO XI – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS, MELIPONÍNEOS E DERIVADOS**

Art. 58. Produtos de abelhas e meliponíneos são aqueles elaborados pelas abelhas e meliponíneos, extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original e obtidos mediante processamento específico.

Art. 59. Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas e meliponíneos a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que as abelhas e meliponíneos recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 60. Derivados de produtos de abelhas e meliponíneos são aqueles elaborados com produtos de abelhas e meliponíneos, adicionados ou não de ingredientes.

Art. 61. Os padrões de identidade e qualidade e a inspeção sanitária de produtos de abelhas e meliponíneos e derivados devem atender os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO XII – DO REGISTRO, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM**

Art. 62. Todos os estabelecimentos que realizem atividades previstas neste regulamento estão sujeitos ao registro no SIM.

§ 1º. O registro de produto deve abranger o processo de fabricação, formulação e composição do produto e o rótulo, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em atos complementares.

§ 2º. Na descrição do processo de fabricação deve constar:

I. Matérias primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e percentuais utilizados;

II. Etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, processamento, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto;

III. Métodos de controles realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, qualidade e inocuidade do produto.

Art. 63. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confiram a necessária proteção e higienização, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 64. Os rótulos devem ser resistentes às condições de armazenamento e transporte dos produtos e as informações constantes nos rótulos devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, possuindo identificação que permita a rastreabilidade das matérias primas dos produtos.

Art. 65. Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados, devendo constar destes a informação do número de registro do produto no SIM.

Art. 66. Os produtos de origem animal embalados não devem apresentar no rótulo descrição, 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 em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

Art. 67. O rótulo dos produtos deve conter:

I. Carimbo oficial do SIM;

II. Classificação do estabelecimento;

III. Número de registro do produto no SIM.

Art. 68. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 69. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 70. O rótulo das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana deve conter, além do carimbo do SIM, a declaração de não comestível com caracteres destacados em caixa alta.

**TÍTULO XIII – DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 71. O carimbo de inspeção industrial e sanitária 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 município.

Art. 72. Os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da inspeção industrial e sanitária municipal constam do número do registro do estabelecimento, as iniciais SIM e a palavra “INSPECIONADO”, tendo na parte superior a palavra São Bonifácio -SC.

Art. 73. A sigla SIM compreende o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 74. Os carimbos a serem utilizados oficialmente terão seus modelos com as respectivas dimensões, formas e dizeres, definidos no Anexo II deste regulamento.

**TÍTULO XIV – DA ANÁLISE LABORATORIAL E DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 75. As matérias primas, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físico-químicas, toxicológicas, microbiológicas e outras que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. Sempre que o serviço de inspeção municipal julgar necessário, realizará a colheita de amostras para análises laboratoriais.

Art. 76. Para realização das análises de fiscalização, com exceção da microbiológica, será colhida amostra em triplicata da matéria prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

Parágrafo único. Uma das amostras será encaminhada ao laboratório oficial ou credenciado e as demais serão utilizadas como contra prova, permanecendo uma com o responsável pelo produto e a outra mantida no laboratório ou no SIM.

Art. 77. Nos casos de resultados de análises de fiscalização em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado sobre os resultados obtidos e adotar as providências legais pertinentes.

Art. 78. É facultado ao interessado requerer análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, dentro do prazo de quarenta e oito horas da ciência do resultado.

Art. 79. O estabelecimento deve realizar análise de controle de seu processo produtivo, de acordo com seu programa de autocontrole e métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a sua efetiva realização.

Art. 80. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de sua liberação para consumo.

Art. 81. Na reinspeção de matérias primas ou de produtos que apresentem evidências de alteração, adulteração ou falsificação devem ser aplicados os procedimentos previstos neste regulamento e, se por ato complementar do SIM for autorizado, poderá ainda ser aplicado os dispositivos regulamentados na legislação federal e/ou estadual de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

**TÍTULO XV – DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS PRIMAS**

Art. 82. O trânsito de matérias primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

§1º. Veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados antes e após o transporte;

§ 2º. Veículos, recipientes ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias primas e produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, equipamento gerador de frio e instrumento de controle de temperatura;

§ 3º. Os produtos e matérias primas de origem animal procedente de estabelecimentos sob inspeção do SIM de São Bonifácio, têm livre trânsito e comercialização em todo o território do município;

§ 4º. Os produtos e matérias primas de origem animal procedente de estabelecimentos sob inspeção do SIM de São Bonifácio, têm livre trânsito e comercialização em quaisquer dos municípios integrantes de consórcio público de municípios que participe, conforme o Decreto Federal nº 10.032, de 1º de outubro de 2019 e Instrução Normativa nº 29, de 23 de abril de 2020;

§ 5º. Os produtos e matérias primas de origem animal procedente de estabelecimentos sob inspeção do SIM de São Bonifácio, têm livre trânsito e comercialização nos municípios integrantes da Associação dos Municípios da Grande Florianópolis, desde que classificados como de pequeno porte ou agroindústrias familiares, conforme a Lei Estadual nº 17.515, de 27 de abril de 2018.

Art. 83. É obrigatória a emissão de certificado sanitário para o trânsito de matérias primas ou produtos de origem animal destinado ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º. Nos casos de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento destes pelo serviço de inspeção do estabelecimento de destino;

§ 2º. Novas partidas de matérias primas ou produtos somente serão liberadas pelo SIM após comprovado o recebimento da partida anterior.

**TÍTULO XVI – DAS INFRAÇÕES**

Art. 84. As infrações a este regulamento devem ser punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis, sendo consideradas infrações a este regulamento:

1. Desobedecer ou inobservar os preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal dispostos neste regulamento e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal;
2. Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
3. Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
4. 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;
5. Elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM;
6. Utilizar rótulo em desacordo com a legislação específica ou que não esteja registrado no SIM;
7. Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e composição registrados no SIM ou em desacordo com a legislação específica;
8. Alterar ou fraudar qualquer matéria prima, ingrediente ou produto de origem animal;
9. Armazenar ou expedir matérias primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
10. Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria prima, ingrediente ou produto sem comprovação de procedência;
11. Simular a legalidade de matérias primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
12. Utilizar produtos com prazo de validade vencido, opor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
13. Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
14. Produzir ou expedir produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
15. Utilizar matérias primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
16. Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;
17. Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
18. Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
19. Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, tenha interesse ao SIM e ao consumidor;
20. Fraudar documentos oficiais;
21. Fraudar registros sujeitos à verificação do SIM;
22. Ceder ou utilizar de forma irregular carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
23. Não cumprir os prazos estabelecidos pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação ou notificação.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere este artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou matérias primas.

Art. 85. Sempre que houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou que tenha sido adulterado ou falsificado, o SIM adotará, isoladas ou cumulativamente, mediante auto de infração, caracterizado como medida cautelar, as seguintes medidas:

I. Apreensão do produto;

II. Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III. Coleta de amostras do produto sob suspeita para realização de análises laboratoriais.

Parágrafo único. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita serão autorizados quando o SIM constatar a inexistência ou cessação da causa que autorizou a adoção da medida cautelar.

Art. 86. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias primas ou produtos de origem animal que:

I. Representem risco à saúde pública;

II. Tenham sido adulterados ou falsificados;

III. Não tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, de fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados, adulterados ou falsificados.

Art. 87. Nos casos previstos no art. 86 deste regulamento, independentemente da penalidade administrativa aplicável, serão adotados os seguintes procedimentos:

I. No caso de apreensão, após reinspeção, o produto pode ser condenado ou autorizado o seu aproveitamento condicional;

II. No caso de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis.

Art. 88. São consideradas alteradas 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.

Parágrafo único. As alterações previstas no caput podem ainda ocorrer por tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por imperícia do produtor ou do estabelecimento.

Art. 89. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, também, são considerados fraudados as matérias primas ou produtos que apresentem as seguintes adulterações:

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 empregados matérias primas ou ingredientes impróprios ou em desacordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade 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;

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

Art. 90. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, também, são considerados fraudados as matérias primas ou produtos que apresentem as seguintes falsificações:

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 e se denomine como este, sem que o seja;

III. Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro, quanto à origem, natureza ou qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

**TÍTULO XVII – DAS PENALIDADES**

Art. 91. As penalidades a serem aplicadas pelo SIM terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o devido processo legal com a garantia do contraditório e do direito à ampla defesa.

Art. 92. 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 o sendo, ter agido sem dolo ou má fé;

II. Multas, tendo como valor máximo o correspondente a quatro salários mínimos;

III. Infrações leves, multa de vinte e cinco por cento do valor máximo;

IV. Infrações graves, multa de cinquenta por cento do valor máximo;

V. Infrações gravíssimas, multa de cem por cento do valor máximo;

VI. Apreensão ou condenação das matérias primas e produtos de origem animal;

VII. Suspensão da atividade;

VIII. Interdição total ou parcial do estabelecimento;

IX. Cancelamento de registro.

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

§ 2o a interdição ou a suspensão poderá cessar após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade, que serão instruídos conforme as premissas legais;

§ 3o será cancelado o registro do estabelecimento se a interdição total ou parcial for superior a doze meses.

Art. 93. Para a fixação da penalidade as infrações são consideradas:

I. Leve: aquela em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante;

II. Grave: aquela em que for identificada a ocorrência de uma circunstância agravante;

III. Gravíssima: aquela em que for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes ou o uso de artifício, ardil, simulação ou emprego de qualquer conduta visando encobrir a infração ou causar embaraço à ação fiscalizadora, além da tentativa ou consumação de suborno ou, ainda, nos casos de adulteração ou falsificação.

Art. 94. Para efeito da fixação das penalidades, é considerada a 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. Se tratar de infrator primário;

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

III. O infrator espontaneamente procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

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

V. A infração tiver sido cometida acidentalmente;

VI. A infração não resultar em vantagem econômica para o infrator ou terceiros propositalmente;

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. Se, 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 e, deverão estar expressas no documento que fundamenta a aplicação da penalidade;

§ 4o verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela mesma infração anterior;

§ 5o a reincidência é caracterizada 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 gravoso que, deverá absorver o menos gravoso.

**TÍTULO XVIII – DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art. 95. O descumprimento às disposições deste regulamento e atos complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído.

Art. 96. O rito do processo administrativo, os modelos dos documentos de fiscalização, bem como as suas respectivas finalidades serão regulamentados em atos complementares, pelo SIM.

§ 1º. Cada auto de infração deverá ser objeto de um processo administrativo, devendo ser lavrado pelo (a) fiscal, devendo conter a motivação de forma clara e fundamentação legal que lhe ampara;

§ 2º. Ao estabelecimento será garantido o prazo de quinze dias úteis para a apresentação da defesa, contados do primeiro dia útil posterior à citação;

# § 3°. O SIM terá o prazo de até sessenta dias para finalizar o processo administrativo e informar o seu resultado ao estabelecimento;

§ 4º. Se o resultado for pela aplicação de multa, poderá o estabelecimento pagá-la no prazo de trinta dias ou apresentar recurso com efeito suspensivo, no mesmo prazo para apreciação da autoridade superior, no caso o Secretário Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente;

§ 5°. A perda do prazo pelo estabelecimento caracterizará a anuência dos fatos apontados no auto de infração, podendo de pronto haver o julgamento do processo administrativo, sem influenciar, no entanto, na apresentação de posterior recurso;

§ 6º. A perda do prazo pela fiscalização ensejará o arquivamento do processo administrativo, sendo impossibilitado a aplicação de qualquer penalidade e não se comunicará com infrações futuras a título de reincidência.

**TÍTULO XIX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 97. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 98. Fica dispensado da prévia inspeção higiênico-sanitária o pescado proveniente da pesca artesanal quando comercializado para estabelecimento de pescado e derivados com registro no SIM, mediante o fornecimento de nota fiscal de produtor, comprovando a procedência.

Parágrafo único. Entende-se por pesca artesanal a atividade praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte.

Art. 99. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente expedirá atos complementares necessários à execução deste regulamento.

Art. 100. Cabe ao SIM propor atos complementares para a eficácia da fiscalização e inspeção industrial e sanitária e, garantia da segurança higiênico sanitária na produção de alimentos de origem animal.

Art. 101. Ficam criadas as taxas referentes ao SIM, conforme a tabela do Anexo III.

§ 1º - os produtores rurais, de forma individual, ficarão isentos do pagamento de taxas constantes no Anexo III deste regulamento;

§ 2° - as receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como as taxas oriundas dos serviços para obtenção e permanência do registro dos estabelecimentos, serão recolhidas para o fundo vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente.

Art. 102. Compete à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente:

I. Promover o processo educativo permanente aos produtores participantes da cadeia produtiva de produtos de origem animal; disponibilizar o SIM e assegurar a participação do governo municipal, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas para a execução da fiscalização e inspeção industrial e sanitária;

II. Implantar um sistema de informações sobre a execução das atividades e procedimentos de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, gerando registros auditáveis.

Art. 103. O SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção provenientes da agricultura familiar, da pesca artesanal, 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.

§ 1º. Entende-se por agricultura familiar, pesca artesanal, agroindústria de pequeno porte e produção artesanal as atividades desenvolvidas de forma individual ou coletiva, amparados por legislação municipal, estadual e federal;

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

Art. 104. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente, através do SIM, responsável pela fiscalização e inspeção industrial e sanitária 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.

**Laurino Peters**

Prefeito Municipal

**ANEXO II**

CARIMBOS DO SIM

# MODELO 01

Forma: elíptica.

Dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “SÃO BONIFÁCIOO-SC” que acompanha a curva superior da elipse. Abaixo do número as iniciais “SIM” acompanhando a curva inferior da elipse

Dimensões e uso: 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.

Dimensões e uso: cinco por três centímetros de diâmetro para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de animais domésticos.

**INSPECIONADO**

000

**SIM**

**SÃO BONIFÁCIO - SC**

# MODELO 02

Forma: circular;

Dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “SÃO BONIFÁCIO-SC” que acompanha a curva superior do círculo. Abaixo do número as iniciais “SIM” acompanhando a curva inferior do círculo.

Dimensões e uso: o diâmetro varia de 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 e meliponíneos, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

**SÃO BONIFÁCIO - SC**

**INSPECIONADO**

000

**SIM**

# MODELO 03

# Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados conforme o tipo de embalagem.

Dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra “INSPECIONADO” colocado horizontalmente e “SÃO BONIFÁCIO-SC” acompanhando a parte superior.

Abaixo do número as iniciais “SIM”.

Dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 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.

**SÃO BONIFÁCIO - SC**

**INSPECIONADO**

000

**SIM**

# MODELO 04

Forma elíptica, no sentido horizontal;

Dizeres: número de registro de estabelecimento, sobre as iniciais “SIM” e abaixo da palavra “CONDENADO”, colocados no sentido horizontal. Acima a palavra “SÃO BONIFÁCIO-SC” acompanhando a curva superior da elipse;

Dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados.

**SÃO BONIFÁCIO - SC**

**CONDENADO**

000

**SIM**

**ANEXO III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DESCRIÇÃO DAS TAXAS | UN | PREÇO  UFRM |
| ALTERAÇÃO CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO | Un | 90,00 |
| ALTERAÇÃO CONTRATO SOCIAL | Un | 90,00 |
| APROVAÇÃO DE PROJETO | Un | 145,00 |
| BAIXA DEFINITIVA / CANCELAMENTO DO SIM | Un | 90,00 |
| CADASTRO/AVALIAÇÃO E EMISSÃO DE CERTIFICADO AOS LABORATÓRIOS E INSTITUIÇÕES CREDENCIADAS. | Un | 145,00 |
| EMISSÃO DE CERTIFICADO / TÍTULO DE REGISTRO | Un | 90,00 |
| INSTALAÇÃO DO SIM / REGISTRO DE ESTABELECIMENTO | Un | 145,00 |
| MUDANÇA DE ENDEREÇO DA EMPRESA | Un | 90,00 |
| PRODUTOS E ROTULAGENS | Un | 10,00 |
| REFORMA / AMPLIAÇÃO DA ÁREA CONSTRUÍDA | Un | 90,00 |
| SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO SIM POR SOLICITAÇÃO | Un | 90,00 |
| TRANSFERÊNCIA DE RAZÃO SOCIAL | Un | 145,00 |
| VISTORIA | Un | 90,00 |