

DECRETO Nº 21.715, DE 31 DE OUTUBRO DE 2022.

Regulamenta a Lei nº 13.090, de 6 de maio de 2022, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Porto Alegre, e revoga o Decreto nº 13.252, de 6 de junho de 2001.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 94, inciso II, da Lei Orgânica do Município, e da Lei nº 13.090, de 6 de maio de 2022,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica regulamentada a Lei Municipal nº 13.090, de 6 de maio de 2022, nos termos deste Decreto.

Parágrafo único. A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de competência do Município, nos termos da al. c do art. 4º da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e Lei Municipal nº 13.090, de 2022, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).

Art. 2º A inspeção sanitária e industrial e registro de produtos de origem animal serão exercidos e obrigatórios em todo o território do Município de Porto Alegre em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos que se dediquem ao abate, industrialização, manipulação, embalagem e transporte de todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis.

Art. 3º A implantação do SIMPOA obedecerá à legislação atinente ao tema, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º Os produtos de origem animal *in natura* ou industrializados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor (CDC).

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIMPOA será exercida em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terá inspeção permanente todo e qualquer estabelecimento que abata diferentes espécies animais, bem como outros estabelecimentos que o SIMPOA julgar necessário.

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º deste artigo terão inspeção periódica, com frequência definida mediante critérios estabelecidos pelo SIMPOA, a serem publicados em Portaria pela Secretaria Municipal de Governança Local e Coordenação Política (SMGOV).

Art. 6º Nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF), a critério do SIMPOA.

§ 1º Entende-se por REF a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão acompanhadas pelos técnicos do SIMPOA, pelo período que julgar necessário.

§ 2º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.

Art. 7º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIMPOA, abrange:

- I – higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II – captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento, bem como a captação, a distribuição e o escoamento das águas residuais;
- III – funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – exame *ante e post mortem* dos animais de açougue;
- V – fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- VI – embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII – classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Decreto ou fórmulas aprovadas;
- VIII – exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;
- IX – produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de

verificação do cumprimento de medidas estabelecidas na presente regulamentação, realizada em conjunto com demais órgãos competentes; e

X – as vias públicas e rodovias localizadas no Município de Porto Alegre, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, realizada em conjunto com os demais órgãos competentes.

Art. 8º Ficará a cargo do titular da Secretaria Municipal a qual o SIMPOA está vinculado fazer cumprir o disposto neste Decreto e nos demais atos normativos que venham a ser publicados, desde que atinentes à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

§ 1º O cumprimento da referida legislação deverá ser, obrigatoriamente, feito sob orientação do SIMPOA.

§ 2º O cargo de Coordenador do SIMPOA deverá ser exercido por Médico Veterinário.

§ 3º Aos servidores ocupantes do cargo de Médico Veterinário lotados no SIMPOA serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 4º Os servidores do SIMPOA deverão estar devidamente identificados no exercício de suas funções.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 9º Entende-se por Estabelecimento de Origem Animal para fins deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados e expedidos com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º A designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

§ 2º A designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 10. Os estabelecimentos de origem animal abrangem:

- I – os de carne e derivados;
- II – os de leite e derivados;
- III – os de pescado e derivados;
- IV – os de ovos e derivados;
- V – os de produtos de abelhas e derivados;
- VI – os de fatiamento de produtos de origem animal; e
- VII – os de armazenagem.

Seção I **Estabelecimentos de carnes e derivados**

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

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

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

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

Art. 12. Por produtos cárneos entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por carne (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se miúdos os órgãos e as vísceras dos animais usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, moela, rins, rúmen, retículo), além dos

mocotós e rabada.

Art. 13. As unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos registrados no SIMPOA poderão armazenar outros produtos de origem animal para distribuição, desde que não comprometa o fluxo sanitário de produção e desde que possuam instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros, não sendo permitida nestes produtos a manipulação, reembalagem ou qualquer outro processo adicional à sua estocagem.

Art. 14. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 15. Entende-se por animais de açougue os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Seção II

Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV – queijaria.

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

Seção III **Estabelecimentos de Pescado e Derivados**

Art. 18. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado

recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

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

Seção IV **Estabelecimentos de Ovos e Derivados**

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

I – granjas avícolas; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

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

Seção V **Dos estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados**

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados

em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção VI

Estabelecimentos de Fatiamento de Produtos de Origem Animal

Art. 21. Os estabelecimentos de fatiamento de produtos de origem animal são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§ 1º Para fins deste Decreto, entende-se por "unidade de beneficiamento de produtos de origem animal" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, tendo como principal atividade o fatiamento de derivados de lácteos e/ou cárneos, devendo possuir instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 2º Desde que não comprometa o fluxo sanitário de produção e desde que possua instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros, o estabelecimento classificado como "unidade de beneficiamento de produtos de origem animal" poderá armazenar outros produtos de origem animal para distribuição, não sendo permitida nestas categorias a manipulação, reembalagem ou qualquer outro processo adicional à estocagem dos produtos.

Seção VII

Estabelecimentos de Armazenagem

Art. 22. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entreposto de produtos de origem animal.

Art. 23. Entende-se por "entreposto de produtos de origem animal" o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Nos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º Nos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de *kits* ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO III DO REGISTRO E TITULARIDADE DO ESTABELECIMENTO

Seção I Da Aprovação do Projeto e Obtenção de Registro do Estabelecimento

Art. 24. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá ser requerida aprovação e registro prévio ao SIMPOA de seus projetos e localização.

Art. 25. O processo de obtenção do registro junto ao SIMPOA deverá obedecer aos seguintes procedimentos:

I – liberação das instalações pelo SIMPOA mediante aprovação de projeto e vistoria;

II – encaminhamento dos seguintes documentos:

a) documentação do (s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF);

b) comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável;

c) cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, se aplicável;

d) comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão do Produtor;

e) licença ambiental ou, quando aplicável, declaração de isenção expedidas pelo órgão competente;

f) contrato de recolhimento de resíduos, se aplicável;

g) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Médico Veterinário, registrada no Conselho de Classe;

h) alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo órgão competente;

i) requerimento para Solicitação de Registro, assinado pelo (a) responsável legal do estabelecimento;

j) laudo de análise físico-química (pH, cloretos, sólidos totais, dureza total, matéria orgânica e turbidez) da água a ser utilizada no abastecimento interno do estabelecimento;

k) laudo de análise microbiológica (coliformes totais, coliformes termotolerantes e contagem de bactérias heterotróficas) da água a ser utilizada no abastecimento interno do estabelecimento;

l) atestado de saúde dos funcionários que exercerão atividades no estabelecimento, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos;

III – apresentação dos Formulários de Registro de Produtos, constando os processos descritivos de fabricação, juntamente com o croqui dos rótulos para aprovação.

Parágrafo único. Documentos alterados ou com necessidade de atualização ou entregues no processo de abertura do estabelecimento cujas validades tenham expirado deverão ser renovados, com entrega de cópia atualizada ao SIMPOA.

Art. 26. A aprovação do projeto referido no inc. I do art. 25 deste Decreto, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os seguintes documentos:

I – requerimento ao Coordenador do SIMPOA solicitando o registro do estabelecimento, indicando o CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, CEP e telefone.

II – memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

III – memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto;

IV – planta baixa de todos os prédios e pavimentos;

V – planta hidrossanitária;

VI – *layout* de equipamentos; e

VII – planta contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos.

§ 1º Desde que não comprometam as informações, as plantas referidas neste artigo poderão ser entregues na mesma prancha.

§ 2º Todas as plantas devem ser assinadas pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal do estabelecimento.

Art. 27. Aprovados os projetos e localização o requerente poderá dar início às obras e/ou reformas necessárias.

Art. 28. Concluídas as obras e instalados os equipamentos será realizada pelo SIMPOA a vistoria final, na qual constará a autorização ou não para início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferimento, compete ao SIMPOA instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 29. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o Certificado de Registro, constando o nome do estabelecimento, número de registro, endereço, classificação do estabelecimento e outros elementos julgados necessários.

Parágrafo único. O documento referido no *caput* deste artigo terá sua renovação automática mediante o atendimento das exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIMPOA, verificadas em vistorias com periodicidade definida através de portaria a ser publicada pela SMGOV.

Art. 30. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção de que trata este Regulamento, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIMPOA.

Art. 31. Para aprovação prévia dos projetos referidos no *caput* do art. 30 deste Decreto serão necessários os seguintes documentos:

I – documento de solicitação de análise descrevendo as pretensões do estabelecimento, assinado pelo responsável legal;

II – cópia da planta com as alterações pretendidas, ou croqui fidedigno, sendo que as partes a serem conservadas devem estar na cor preta, as partes a serem construídas na cor vermelha e as partes a serem demolidas na cor amarela;

III – *layout* de equipamentos;

IV – planta ou croqui fidedigno contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos;

e

V – outros documentos a critério do SIMPOA.

Seção II

Da Troca de Titularidade e do Encerramento Temporário e Definitivo do Estabelecimento

Art. 32. Em caso de troca de titularidade do estabelecimento registrado, o novo representante legal deverá, por escrito, comunicar de imediato ao SIMPOA para que sejam realizadas as devidas transferências.

§ 1º No caso do novo titular negar-se a promover a transferência, deverá ser feita, pelo antigo titular, imediata comunicação escrita ao SIMPOA.

§ 2º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º deste artigo, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

Art. 33. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 34. Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.

§ 1º O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Coordenador do SIMPOA, contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§ 2º Será realizada pela fiscalização do SIMPOA a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIMPOA julgar necessário.

§ 3º A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§ 4º No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§ 5º Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao SIMPOA a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIMPOA dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 6º O SIMPOA declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o SIMPOA sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 35. Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 36. Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o SIMPOA deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro e a atividade à Vigilância Sanitária.

Art. 37. Pode o SIMPOA, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE NOS ESTABELECEIMENTOS

Seção I Do Funcionamento e Higiene dos Estabelecimentos

Art. 38. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação.

§ 3º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§ 4º O SIMPOA emitirá normas técnicas para instalações e equipamentos e, no caso de ausência destas, adotar-se-ão as normas técnicas do Órgão Estadual de Inspeção.

Art. 39. Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.

§ 1º Os estabelecimentos já registrados no SIMPOA deverão providenciar a implantação de Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, em um prazo de 6 (seis) meses a partir da data de publicação deste Decreto.

§ 2º Os novos estabelecimentos terão prazo de 6 (seis) meses a partir da data de

emissão do Certificado de Registro para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 3º Aos estabelecimentos que não cumprirem com a determinação dos §§ 1º e 2º deste artigo será emitido auto de infração.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição e transporte do produto final.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIMPOA.

Art. 41. Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.

Art. 42. As granjas leiteiras e propriedades produtoras de matéria-prima para as unidades de beneficiamento de leite e para as queijarias deverão participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e também atender às demais exigências que o SIMPOA julgar necessário.

Art. 43. A inspeção ante e *post mortem*, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 44. Os estabelecimentos de abate deverão dispor de água hiperclorada, com níveis de cloro residual livre no sistema de distribuição (reservatório e rede), conforme determinação do SIMPOA, observadas outras legislações pertinentes.

Parágrafo único. Os demais estabelecimentos deverão obedecer aos padrões definidos em legislação vigente do Ministério da Saúde, referente à potabilidade da água ou outras normativas relacionadas.

Art. 45. Ao término das operações de abate serão utilizados lacres nos equipamentos de insensibilização, trilhagens aéreas ou outros, os quais somente serão removidos pelos encarregados do SIMPOA após realizada a inspeção higiênico-sanitária das instalações e

equipamentos, para liberar novamente as operações de abate.

Art. 46. Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outros processos produtivos devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.

Parágrafo único. A guarda e o transporte serão efetuados em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Art. 47. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, salvo em casos específicos relacionados à tecnologia dos produtos e desde que previamente previstos e permitidos em normativas e autorizados pelo SIMPOA.

Art. 48. É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

Art. 49. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos provida com torneira de fechamento não manual, sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado, e lixeira provida de tampa com acionamento a pedal.

Parágrafo único. As barreiras sanitárias deverão ser construídas em locais protegidos da chuva e em todos os acessos ao interior do estabelecimento, a critério do SIMPOA.

Art. 50. As torneiras de todas as dependências e salas dos estabelecimentos deverão ser providas de fechamento não manual.

Art. 51. Far-se-ão, todas as vezes que o SIMPOA julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 52. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança/processamento e seus anexos e na expedição.

Art. 53. Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 54. Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo

operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 55. Será exigido, para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIMPOA, programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada, desde que devidamente registradas e licenciadas pelos órgãos competentes.

Art. 56. O SIMPOA, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 57. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

Parágrafo único. É recomendado o emprego de utensílios em geral (gamelas, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

Art. 58. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados; e que não possuam rotulagens e/ou informações dos estabelecimentos anteriores.

Parágrafo único. Em hipótese alguma poderão ser utilizados recipientes que anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 59. Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.

§ 1º Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.

§ 2º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável.

§ 3º As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

§ 4º Não é permitido o uso de sabão em barra.

Art. 60. Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

Seção II **Das Normas e da Higiene dos Manipuladores**

Art. 61. Todos os funcionários, os dirigentes ou os proprietários, mesmo que

exercem esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos, deverão apresentar, pelo menos, um atestado de saúde anual, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

§ 1º A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que o SIMPOA julgar necessário.

§ 2º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 62. Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação de objetos.

Art. 63. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

§ 1º Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas.

§ 2º O uniforme deve cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

§ 3º A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 4º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro do estabelecimento.

Art. 64. Exigir-se-á a utilização de uniformes diferenciados dos funcionários que manipulem produtos condenados, não comestíveis, executem atividades na área suja ou realizem atividades de limpeza.

Art. 65. Não é permitido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como ali depositem produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência, ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza em áreas de manipulação de produtos e/ou equipamentos.

Art. 66. Não é permitido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 67. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos registrados a realização de curso de Boas Práticas de Fabricação e sua atualização, conforme o SIMPOA julgar

necessário.

CAPÍTULO V DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Seção I **Da Obtenção do Registro e dos Padrões dos Produtos Industrializados**

Art. 68. Todo produto industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto deverá estar registrado no SIMPOA.

Art. 69. O estabelecimento deverá apresentar os Formulários de Registro de Produto, em 2 (duas) vias, em modelo fornecido pelo SIMPOA, assinados pelo Responsável Legal do estabelecimento e pelo Responsável Técnico.

§ 1º As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIMPOA, seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

§ 2º Todos os ingredientes, aditivos e outros insumos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 70. O estabelecimento deverá apresentar os croquis dos rótulos para avaliação e aprovação do SIMPOA.

Parágrafo único. Só poderão ser impressos para uso os rótulos registrados e aprovados pelo SIMPOA.

Art. 71. Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIMPOA.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao SIMPOA, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e análises laboratoriais dos produtos em teste.

Art. 72. Cabe ao SIMPOA dar parecer de deferimento ou indeferimento sobre a elaboração e registro de novos produtos, avaliando a capacidade tecnológica, estrutural, sanitária e demais particularidades de cada estabelecimento.

Art. 73. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos sem regulamentação específica só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIMPOA a respectiva fórmula, a nomenclatura e a denominação de venda e o processo de produção.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer

produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

Art. 74. Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Regulamento:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – princípios básicos ou composição centesimal; e

III – tecnologia do produto.

Seção II

Das Matérias Primas, da Rotulagem e Carimbagem dos Produtos Industrializados

Art. 75. As matérias-primas de origem animal que derem entrada nos estabelecimentos registrados deverão ser procedentes de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal ou equivalente, estadual ou equivalente ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 76. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do SIMPOA.

§ 1º A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

§ 2º Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – nome do produto;

II – nome empresarial e CNPJ, se aplicável;

III – nome do produtor rural e CPF, se aplicável;

IV – número da Inscrição Estadual, podendo ser abreviado por "Insc. Est." ou "IE";

V – endereço do estabelecimento produtor;

VI – carimbo oficial do SIMPOA;

VII – marca comercial do produto, quando houver;

VIII – data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX – lista de ingredientes e aditivos;

X – expressão obrigatória de registro: "Registro na Secretaria Municipal de Governança Local e Coordenação Política DIA/SIMPOA sob nº XXXX/XXX (número de registro do produto no SIMPOA, contendo 4 (quatro) dígitos/número de registro do estabelecimento no SIMPOA, contendo 3 (três) dígitos);

XI – classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;

XII – expressão "Indústria Brasileira";

XIII – instruções sobre a conservação do produto;

XIV – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XV – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 3º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 4º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 5º Nos casos de que trata o § 4º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIMPOA.

§ 6º É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

Art. 77. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIMPOA, detalhando dia, mês e ano, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Art. 78. A forma de fixação da rotulagem deverá ser inviolável, ou seja, não poderá ser removida ou modificada sem danificar a embalagem.

Parágrafo único. São consideradas violáveis as datas de fabricação e validade fixadas nos rótulos através de simples etiqueta datadora.

Art. 79. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico.

Parágrafo único. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 80. A responsabilidade pelo envio de produtos destinados à venda institucional é exclusiva dos estabelecimentos produtores e poderá ser alvo de fiscalização e ações legais cabíveis, não sendo permitida a venda direta desses produtos ao consumidor.

Parágrafo único. A rotulagem dos produtos institucionais deverá conter os seguintes dizeres:

I – Produto destinado ao mercado institucional; e

II – Proibida a venda fracionada.

Art. 81. Para produtos não institucionais também poderá ser exigida a inscrição "Proibida a venda fracionada", a critério do SIMPOA, visando assegurar a saúde pública ou os interesses do consumidor.

Art. 82. Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme inc. II do art. 4º do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Parágrafo único. Outros estabelecimentos também poderão apresentar nos rótulos expressão ou identificação relacionada aos produtos artesanais, desde que comprovadamente atendam ao disposto em legislação específica.

Art. 83. É proibido o uso ou a guarda, em qualquer dependência do estabelecimento, de embalagens ou rotulagens em condições inadequadas, não permitidas ou que não tenham sido aprovadas pelo SIMPOA.

Art. 84. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art. 85. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre ou rótulos, conforme legislação vigente, cujos modelos serão fornecidos pelo SIMPOA.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente as palavras "Inspeccionado" e "Porto Alegre"; o número de registro do estabelecimento com 3 (três) dígitos; a sigla SIMPOA que representará o "Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal".

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referido neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIMPOA.

§ 3º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 86. Os modelos do carimbo referidos no inc. VI do § 2º do art. 76 e no § 1º do art. 85 deste Decreto constam no Anexo I deste Decreto.

Parágrafo único. Sem causar prejuízo à legibilidade das informações, os diferentes tamanhos dos carimbos poderão ser padronizados, desde que solicitado pelo estabelecimento e autorizado pelo SIMPOA.

CAPÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 87. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I – observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Decreto;

II – cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIMPOA ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIMPOA e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;

III – fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

IV – disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIMPOA;

V – em estabelecimentos de abate, fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;

VI – fornecer os dados estatísticos mensais de interesse na avaliação da produção e industrialização dos produtos de origem animal e demais informações que o SIMPOA julgar necessário, com entrega em periodicidade trimestral;

VII – dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente ou REF, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão, bem como o cancelamento

dos trabalhos já agendados, exceto em situações extraordinárias;

VIII – dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a chegada de animais, bem como o cancelamento do recebimento já agendado, exceto em situações extraordinárias;

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

X – manter locais apropriados, a juízo do SIMPOA, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos inspecionados, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

XII – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIMPOA, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV – substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

XV – manter no estabelecimento um sistema de autocontrole que permita o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, qualidade e condições de recebimento, bem como o número do documento fiscal e/ou sanitário pertinente;

XVI – manter no estabelecimento, em arquivo próprio, todos os documentos fiscais que permitam confrontar em quantidade as matérias-primas, insumos e os produtos beneficiados;

XVII – dispor de sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos;

XVIII – dar livre acesso ao pessoal do SIMPOA, em qualquer dia ou hora, em toda a área de terra e instalações onde se situa o estabelecimento;

XIX – prover a realização da manutenção geral e preventiva dos equipamentos e das instalações do estabelecimento; e

XX – implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e

a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de produção sazonal poderão apresentar os dados estatísticos de produção referidos no inc. VI deste artigo em frequência diferenciada, desde que com prévia solicitação ao SIMPOA, através de documento que preveja o período da entrega dos dados, devendo esta solicitação ter parecer favorável do setor.

CAPÍTULO VII DAS NORMAS, ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 88. O SIMPOA deverá dispor de espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

Art. 89. Cabe ao encarregado do SIMPOA no estabelecimento vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

Art. 90. Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto terão documento de identificação funcional fornecido pela SMGOV.

Parágrafo único. Os servidores referidos no *caput* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a utilizar o documento funcional como forma de identificação, exceto quando presentes em linhas de abate.

Art. 91. É vedado aos servidores vinculados ao SIMPOA efetuar compras, receber doações ou manter nos locais da inspeção produtos para a comercialização, estando a serviço no estabelecimento.

Art. 92. Também compete ao SIMPOA:

I – elaborar normas, portarias, manuais e procedimentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II – analisar e emitir pareceres sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III – analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de produto, de embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV – analisar, deferir ou indeferir as solicitações de prazos para cumprimento de não conformidades, notificações ou outros documentos emitidos pela fiscalização aos estabelecimentos registrados, o mesmo é aplicável às solicitações de prorrogação de prazos;

V – elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade; e

VI – elaborar e efetuar ações de educação sanitária.

Art. 93. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIMPOA.

Art. 94. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIMPOA, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

CAPÍTULO VIII DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 95. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, fraudado ou falsificado, ou de que o estabelecimento apresente graves problemas produtivos o SIMPOA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;

II – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

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, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros será autorizada caso o SIMPOA 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 IX DAS INFRAÇÕES

Art. 96. As infrações à Lei nº 13.090, de 2022 e a este Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 97. Constituem infrações à Lei nº 13.090, de 2022, e ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

II – operar sem a utilização de equipamentos adequados;

III – não possuir instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

IV – utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

V – permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

VI – manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

VII – acondicionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em continentes ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;

VIII – apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises;

IX – receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

X – infringir a legislação vigente sobre rotulagem;

XI – utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;

XII – não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIMPOA ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIMPOA e o estabelecimento fiscalizado, bem como não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIMPOA;

XIII – receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XIV – fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Decreto ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIMPOA;

XV – adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao

município de origem;

XXVI – não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando se fizer necessário;

XXVII – ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, beneficiamento ou armazenagem;

XXVIII – rotular e expedir, em mistura, ovos de diversos tipos;

XXIX – não promover no SIMPOA as transferências de responsabilidade previstas neste Decreto, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

XXX – entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIMPOA, ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;

XXXI – realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIMPOA;

XXXII – não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;

XXXIII – não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;

XXXIV – recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias;

XXXV – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto ou em legislações específicas;

XXXVI – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XXXVII – não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

XXXVIII – não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas granjas leiteiras e nas propriedades produtoras de matéria-prima para as unidades de beneficiamento de leite e derivados e queijarias;

XXXIX – transportar, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como

se fosse de outro;

XXX – usar indevidamente os carimbos do SIMPOA ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;

XXXI – despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIMPOA;

XXXII – desobedecer em quaisquer das etapas de produção, de armazenamento e de transporte as especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;

XXXIII – preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIMPOA conforme determinação deste Regulamento;

XXXIV – fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade;

XXXV – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XXXVI – utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto;

XXXVII – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIMPOA;

XXXVIII – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXIX – produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XL – expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;

XLI – burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XLII – embaraçar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIMPOA no exercício de suas funções;

XLIII – abater, industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, embalar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditadas, total ou parcialmente, pelo SIMPOA;

XLIV – sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XLV – fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;

XLVI – promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIMPOA;

XLVII – manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;

XLVIII – adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;

XLIX – aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

L – utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;

LI – desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIMPOA no exercício de suas atribuições;

LII – dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIMPOA;

LIII – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

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

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

LVI – fraudar documentos oficiais.

Art. 98. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou

bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demostrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VII – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

VIII – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX – contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica, incluindo a legislação do órgão regulador da saúde;

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

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

XII – apresentem embalagens estufadas;

XIII – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV – estejam com o prazo de validade expirado;

XV – não possuam procedência conhecida; e

XVI – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incs. I a XVI deste artigo podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.

Art. 99. Nos casos do art. 98 deste Decreto, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIMPOA; e

II – nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIMPOA.

Art. 100. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 98 deste Decreto, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.

Art. 101. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 102. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas:

I– adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIMPOA;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e

e) mascarar intencionalmente a data de fabricação e/ou o prazo de validade;

II – fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIMPOA;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas; e

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; e

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

CAPÍTULO X DAS PENALIDADES

Art. 103. De acordo com a previsão contida no art. 5º da Lei nº 13.090, de 2022, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa de 80 (oitenta) Unidades Financeiras Municipais (UFM) a 4000 (quatro mil) UFM, nos casos não compreendidos no inc. I deste artigo, observadas as seguintes graduações:

a) infração leve, multa de 80 (oitenta) a 160 (cento e sessenta) UFM;

b) infração moderada, multa de 161 (cento e sessenta e um) a 400 (quatrocentos) UFM;

c) infração grave, multa de 401 (quatrocentos e um) a 800 (oitocentos) UFM;

d) infração gravíssima, multa de 801 (oitocentos e um) a 4000 (quatro mil) UFM.

III – apreensão, condenação ou inutilização, aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo da cominação das demais penalidades, das matérias-primas, insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias para cumprirem o fim a que se destinam, ou estiverem adulterados;

IV – suspensão da atividade causadora de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizatória;

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

VI – cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos em que o infrator tiver se valido de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inc. V deste artigo poderá ser levantada, após o cumprimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 104. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inc. II do art. 5º da Lei nº 13.090, de 2022 e o inc. II do art. 103 deste Decreto, são consideradas:

I – infrações leves as compreendidas nos incs. I a XII do art. 97 deste Decreto;

II – infrações moderadas compreendidas nos incs. XIII a XXVI do art. 97 deste Decreto;

III – infrações graves compreendidas nos incs. XXVII a XL do art. 97 deste Decreto; e

IV – infrações gravíssimas compreendidas nos incs. XLI a LVI do art. 97 deste Decreto.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 80 (oitenta) a 4000 (quatro mil) UFMs, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 105 deste Decreto.

Art. 105. Para efeito da fixação dos valores de multa de que trata o inc. II do art. 5º da Lei nº 13.090, de 2022 e o inc. II do art. 103 deste Decreto, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

I – circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário;
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto; e
- h) a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei;

II – circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; e
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 106. As penalidades a que se refere à Lei nº 13.090, de 2022 e ao presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 107. As multas a que se refere a Lei nº 13.090, de 2022 e o presente Decreto serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isenta de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Decreto, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal não eximem o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIMPOA.

Art. 108. A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIMPOA.

Art. 109. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

CAPÍTULO XI DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 110. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado auto de infração detalhando a falta cometida, o embasamento legal, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 111. O auto de infração deverá mencionar:

I – dia, mês, ano, hora e local de sua lavratura;

II – nome do infrator ou do responsável e seu número de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

III – endereço do infrator ou do responsável;

IV – descrição da irregularidade constatada e do dispositivo legal infringido;

V – indicação dos perigos iminentes, em caso de haver medida cautelar;

VI – indicação de animais, coisas ou produtos apreendidos, se houver;

VII – penalidades previstas, incluindo o valor-referência da multa;

VIII – prazo para apresentação de impugnação;

IX – matrícula e assinatura de quem lavrou o auto de infração; e

X – assinatura do infrator, de seu representante ou de preposto.

Parágrafo único. Recusando-se o infrator a assinar o auto de infração, a recusa será averbada pela autoridade competente.

Art. 112. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será digitalizada e anexada ao processo administrativo eletrônico.

Art. 113. Poderão os fiscais do SIMPOA que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 114. O infrator poderá apresentar defesa ao SIMPOA, em até 30 (trinta) dias corridos após a intimação do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá à Comissão Judicante.

§ 1º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, ao Secretário Municipal de Governança Local e Coordenação Política, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator – de forma física ou eletrônica – será anexada pelo servidor da SMGOV ao processo administrativo eletrônico, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, sendo feito exatamente o mesmo procedimento com relação ao recurso.

§ 3º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Art. 115. Proferido o julgamento em última instância, o infrator será notificado pela SMGOV da decisão.

§ 1º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento.

§ 3º De acordo com a gravidade da falta, findo o prazo referido no § 1º deste artigo sem a regularização do estabelecimento quanto à irregularidade apontada pela fiscalização, o infrator poderá, a critério do SIMPOA, ser multado no dobro do valor da multa anterior, ter as atividades interditas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 116. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal acarretará ao infrator inscrição em dívida ativa no Município e consequente execução fiscal.

Art. 117. O SIMPOA poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, as ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento.

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

Art. 118. São responsáveis pela infração diante das disposições deste Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtoras de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIMPOA;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal; e

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 119. Os servidores do SIMPOA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 120. Em conformidade com a Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIMPOA, do cronograma oficial de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal.

§ 1º As análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal terão caráter oficial e serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIMPOA, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.

§ 2º A periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da

água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal será estabelecida pelo SIMPOA através de Portaria com posterior elaboração de cronograma anual interno.

§ 3º O SIMPOA poderá solicitar análises extraordinárias sempre que julgar necessário.

§ 4º O estabelecimento que não cumprir o cronograma oficial incorrerá em infração, com lavratura do respectivo auto de infração.

Art. 121. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, sendo inutilizado o lote cuja amostra foi considerada imprópria para consumo, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao SIMPOA para ser inutilizado.

§ 1º Poderá ser dado outro destino adequado, a critério do SIMPOA, aos produtos remanescentes do lote referido no *caput* deste artigo, se ainda armazenados no estabelecimento.

§ 2º O estabelecimento fará, obrigatoriamente, uma revisão das práticas de fabricação pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico, que deverá ser entregue ao SIMPOA em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 3º O estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto em questão, em consonância com o inc. V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§ 4º Após a revisão das práticas de fabricação e da emissão do Laudo Técnico, o SIMPOA coletará uma nova amostra do produto, o qual será produzido unicamente para análise, observando que:

I – a quantidade a ser produzida e o dia da produção será definido em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do SIMPOA;

II – se o resultado da análise estiver dentro dos padrões técnicos, a produção será retomada, caso contrário, a produção permanecerá suspensa;

III – na hipótese de a não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, a análise deverá ser completa; e

IV – no caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, a análise deverá ser feita somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o SIMPOA julgar necessário.

§ 5º A produção do produto mantida suspensa na forma do § 3º deste artigo, permanecerá suspensa até que a análise de 3 (três) lotes consecutivos do produto, que será

produzido unicamente para análise, esteja em conformidade com os padrões legais vigentes.

§ 6º A análise referida no § 5º deste artigo, deverá observar:

I – a quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do SIMPOA;

II – no caso da não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, as análises de que se tratam este parágrafo serão completas; e

III – no caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, as análises de que se tratam este parágrafo serão somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o SIMPOA julgar necessário.

§ 7º Se os resultados das análises dos 3 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a fabricação do produto será liberada, caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 3 (três) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior.

§ 8º A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao SIMPOA. O prazo poderá ser maior para aqueles produtos com período de maturação de 60 (sessenta) dias ou mais.

Art. 122. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e obrigatoriamente fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIMPOA em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

§ 1º Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade microbiológica da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIMPOA coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa.

§ 2º No caso da análise referida no § 1º deste artigo apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 3º A empresa que tiver suas atividades suspensas, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes.

§ 4º Caso somente os parâmetros físico-químicos da análise prevista no § 3º deste artigo estejam em desacordo com os padrões legais vigentes, as atividades poderão ser liberadas, a critério dos técnicos do SIMPOA, observados os critérios disposto no art. 123 desse Decreto.

§ 5º Quando for encontrada grande quantidade de coliformes termotolerantes, poderá ser realizado pelo estabelecimento o monitoramento de cistos de *Giardia spp.* e *oocistos de Cryptosporidium spp.* nos pontos de captação de água, a critério dos fiscais do SIMPOA.

Art. 123. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise físico-química da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes fará obrigatoriamente uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico que deverá ser entregue ao SIMPOA em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade físico-química da água e da emissão do Laudo Técnico, o SIMPOA coletará uma nova amostra da água de abastecimento interno para análise, sendo que outros requisitos físico-químicos e microbiológicos poderão ser incorporados na análise. Se essa análise apresentar-se em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e poderá ter suas atividades suspensas, a critério dos técnicos do SIMPOA.

Art. 124. Na hipótese de a segunda análise oficial ou as análises oficiais conseguintes feitas para o retorno da fabricação do produto ou das atividades do estabelecimento, nos termos dos arts. 121, 122 e 123 estarem em desacordo com o padrão legal vigente e sendo pertencentes ao mesmo ciclo no cronograma de análises oficiais, não será lavrado auto de infração.

Art. 125. No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou falsificação, será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso, poderá gerar a suspensão das atividades ou outras medidas, a critério do SIMPOA.

Parágrafo único. Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no art. 97 deste Decreto e demais determinações complementares a critério do SIMPOA.

Art. 126. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através do Anexo XX da Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 76 e 77 de 26 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 127. O SIMPOA organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os

serviços de fiscalização em nível de consumo.

Parágrafo único. Essa inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 128. O Município de Porto Alegre poderá celebrar convênio com a União, Estado, Município, Universidade ou outra entidade de caráter público, desde que possua estrutura técnica e laboratorial capaz de auxiliar e garantir os aspectos higiênico-sanitários, controle de qualidade dos produtos processados, treinamento de técnicos do SIMPOA e de estabelecimentos abrangidos por este Decreto, assim como para comercialização de produtos industrializados fora do âmbito do território do Município.

Art. 129. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos técnicos do SIMPOA, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Para casos específicos o SIMPOA obedecerá à legislação estadual e federal vigente.

Art. 130. Sempre que necessário, o presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 131. Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados sob a Lei nº 8.448 de 30 de dezembro de 1999, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA) no município de Porto Alegre passam a estar registrados no SIMPOA e sob o regramento do presente Decreto.

Art. 132. Os estabelecimentos registrados no SIMPOA terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Parágrafo único. A documentação relacionada aos estabelecimentos já registrados deverá ser atualizada conforme solicitação do SIMPOA.

Art. 133. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 134. Fica revogado o Decreto nº 13.252, de 6 de junho de 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 31 de outubro de 2022.

Sebastião Melo,
Prefeito de Porto Alegre.

Registre-se e publique-se.

Roberto Silva da Rocha,
Procuradoria-Geral do Município.

ANEXO I

Modelos de carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).

MODELO 1:

Formato: Circular

Dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro.

Dizeres: a palavra “INSPECIONADO”, no centro; o número de registro do estabelecimento abaixo da palavra “INSPECIONADO”; em cima, a palavra "PORTO ALEGRE" que acompanha a curva superior interna do círculo; embaixo as iniciais "SIMPOA", que acompanham a curva inferior interna do círculo.

Uso: Nas etiquetas lacres das carcaças e ½ carcaças e nos carimbos das ½ carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo e paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

MODELO 2:

Formato: Circular

Dimensões:

1) 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro ou 3,0 cm de diâmetro quando aplicado em embalagens para produtos com peso até 500 g;

2) 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso superior a 500 g.

Dizeres: idênticos ao modelo 1.

Uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

MODELO 3:

Formato: Quadrado

Dimensões: 4,0 cm (quatro centímetros) de lado quando aplicado em embalagens para produtos com até 10 kg e 15 cm (quinze centímetros) de lado para embalagens de produtos com peso superior a 10 kg.

Dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal.

Uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

MODELO 4:

Formato: retangular no sentido horizontal

Dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros).

Dizeres: a palavra “PORTO ALEGRE” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “SIMPOA”; e logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal.

Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

MODELO 5:

Formato: retangular no sentido horizontal

Dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros).

Dizeres: a palavra “PORTO ALEGRE” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIMPOA”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra.

Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).