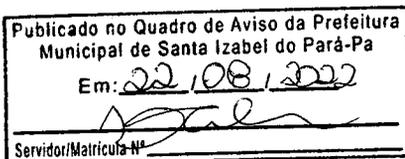




PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 66, 22 DE AGOSTO DE 2022

Regulamenta a Lei nº 377, de 17 de Dezembro de 2019, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), dispõe sobre a prévia Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal, da Produção Artesanal e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal e dá outras providências.



Evandro Barros Watanabe, Prefeito Municipal de Santa Izabel do Pará, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO os termos do art. 1º da Lei Municipal 377 de 17 de Dezembro de 2019, que estabelece a Lei de Inspeção Industrial, Artesanal e Sanitária de produtos de origem animal e vegetal no Município de Santa Izabel do Pará, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal-SISBI-POA ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal-SISBI-POV este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA;

CONSIDERANDO que se aplica subsidiariamente a este regulamento, as disposições da legislação estadual e federal naquilo que couber;

CONSIDERANDO a necessidade de elaboração do Regulamento da inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, e da Produção Artesanal de Produtos de Origem Animal e Vegetal do município de Santa Izabel que integra este Decreto e entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estabelece as normas que regulam, no Município de Santa Izabel do Pará, a Inspeção e a Fiscalização Sanitária, Industrial ou Artesanal dos Produtos e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- II - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais ou agroindustriais e para a classificação e verificação da qualidade dos produtos;
- III - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal e vegetal;
- IV - As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e animal, e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos de origem animal ou vegetal;
- V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos em regulamentos e normas federais e Estaduais vigentes e Código de Defesa do Consumidor.
- VI - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em regulamentos e normas federais ou fórmulas aprovadas.
- VII - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.
- VIII - O exame “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate.
- IX – O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:
- a) – Abatedouro Frigorífico,
 - b) – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
 - c) – Granja leiteira, posto de refrigeração, Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados e Queijaria;
 - d) – Barco-Fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves;
 - e) – Granja avícola, unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
 - f) – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e ;
 - g) – Miniagroindústrias.
 - h) - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis e vegetal procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;
 - i) - Nas propriedades rurais, fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da Defesa Sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 5º - A fiscalização de rotina a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal e vegetal é de competência da Secretaria de Saúde, através da VISAM – Vigilância Sanitária Municipal, observadas as normas da legislação vigente.

Art. 6º - No estabelecimento sujeito a inspeção industrial, artesanal e sanitária municipal, esta será instalada nos termos do Art.11 da Lei municipal nº377/2019.

Art. 7º – A Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio poderá firmar convênio com órgão ou entidade ligados à defesa do consumidor, órgão ligado à saúde e órgão responsável pelo abastecimento, visando a inspeção e a fiscalização integrada do processo de produção e comercialização de produto de origem animal e vegetal.

Art. 8º - O Município de Santa Izabel do Pará poderá incentivar a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de:

I - capacitação e renovação de recursos humanos para a inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

II - divulgação da legislação sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade;

III - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;

IV – Apoiar a educação sanitária no ensino fundamental, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, com inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária.

Art. 9º - O estabelecimento registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio a relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal e vegetal, incluindo os documentos sanitários como Certificado Sanitário e Guia de Trânsito, correspondente ao Produto ou subproduto de Origem Animal e Vegetal, de acordo com as normas regulamentares vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 10 - A Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - a definição das prioridades de serviço;

II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal e vegetal;

IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

V - a divulgação de informações de interesse da área;

VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle.

Art.11 - As atividades de inspeção e fiscalização sanitária industrial e artesanal de produtos de origem animal serão exercidas por profissional **com formação em Medicina Veterinária** e a vegetal por profissional **com formação em Agronomia**. Agente Agropecuário com formação mínima de nível médio e Agente de serviços Agropecuário com formação mínima de ensino fundamental, de acordo com suas competências a serem determinadas.

Parágrafo Único – Nos termos da legislação federal, estadual e municipal correlatas, fica reconhecida dentre as atribuições dos servidores identificados no *caput* deste artigo, o poder fiscalizatório e de execução do poder de polícia municipal em matéria concernente à aplicação deste decreto.

Art. 12 - O servidor, mediante apresentação obrigatória de documento de identificação funcional e no desempenho das atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel/PA, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem produtos e subprodutos de origem animal e Vegetal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Santa Izabel.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 13 - A classificação geral dos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal e Vegetal, que fazem comércio intramunicipal sob inspeção municipal, são:

I - carnes e derivados;

II - leite e derivados;

III - pescado e derivados;

IV - ovos e derivados;

V - produtos das abelhas e derivados;

VI - Armazenagem;

VII- mandioca, outros tubérculos comestíveis e derivados;

VIII- frutas e derivados;

IX- hortaliças, legumes e derivados;

X- cereais e derivados;

XI- outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

Parágrafo único: Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 14 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico;

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, que pode realizar industrialização de produtos comestíveis;

§3º - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do RISPOA-Federal (regulamento de inspeção de produtos de origem animal) pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III- unidade de beneficiamento de leite e derivados;

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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - Barco-fábrica;

II - Abatedouro frigorífico de pescado;

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

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 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.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola;

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 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.

**CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHA E
DERIVADOS**

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I- Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 19. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres;

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX - DOS ESTABELECEMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art.20- Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento produtor de mandioca e tubérculos comestíveis e derivados, frutas e derivados, hortaliças, legumes e derivados e cereais e derivados, o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos citados acima, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

TÍTULO II

CAPITULO I - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 21 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal, de produtos de origem animal e vegetal, sem estar registrado no município, exceto aquele sob o regime de inspeção Estadual e Federal.

Art. 22 - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Parágrafo único: Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal e vegetal, citados no Artigo 4º, inciso IX deste Decreto.

Art. 23 - Para fins de registro, será necessário quando prouver completar os seguintes procedimentos além dos estabelecidos na Lei 377 no Art. 19§ 1:

I – Termo de compromisso, no qual os estabelecimentos concordem acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

II- Apresentação da documentação

II- Formação do processo de registro.

III – Execução e fiscalização das obras.

IV – Conclusão das obras.

Art. 24 - O processo de registro quando requerer será instruído com os seguintes documentos:

I – Contrato social da empresa;

II- Cartão do Produtor Rural de Santa Izabel;

III – Cadastro de pessoa física (CPF) e Documento de identificação pessoal com foto oficial;

IV- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e a Inscrição Municipal;

V- Inscrição na Junta Comercial;

VI- No caso de cooperativas ou associações, estatuto social;

VII- O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Serviço de Inspeção Animal ou Vegetal do Município de Santa Izabel do Pará;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO**

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

IX- Alvará de Localização e funcionamento da prefeitura local;

X- Licença Ambiental expedida pelo órgão competente;

XI- Documento que comprove a posse ou propriedade do Terreno;

XII- Croqui de localização da unidade de beneficiamento e coordenada geográfica;

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

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

XV- As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

a) - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

b) - Planta baixa ou croqui com lay-out dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

XVI- O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel;

XVII- A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio de Santa Izabel;

XVIII- Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alterações da capacidade de produção, do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto;

XIX – Carteira de Saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada, dentro do prazo de validade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

XIX - - Protocolo de Produção individualizado, descrevendo o processo de produção e registro de fórmula, contendo matérias primas e ingredientes utilizados,

XX - Dois dos rótulos ou embalagens (arte final), para aprovação conforme legislação específica.

§1º Em relação ao inciso XV, “a” e “b” observar-se-á que as convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT

§2º Em relação ao inciso XV, “a” e “b” observar-se-á que nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro ou técnico do órgão oficial de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 25 - A contratação do Responsável Técnico, se dará mediante a celebração de contrato-padrão entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão de classe, sendo que, no caso de mini-agroindústrias, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica .

Art. 26 - A apresentação dos documentos dar-se-á na Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, com a entrega dos documentos constantes nos Artigos 22, 23 e 24 deste Decreto.

Art. 27 - Apresentados os documentos, o requerente encaminhará o processo ao Setor de Atendimento da Prefeitura Municipal para efetuar o devido protocolo e para os encaminhamentos processuais posteriores.

Art. 28 - Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM:

Art. 29- O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, de acordo com as normas do SIM.

Art. 30 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único: Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (Um) ano

Art.31- outros documentos, atestados ou exames exigidos pelos órgãos competentes desde que previstos em normas complementares.

CAPÍTULO II - DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 32 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 33 - O estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - A localização deverá ser em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e quando devido apropriadas para as fases de obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

III - Dispor de luz natural ou artificial e ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

V - Ralos de fácil higienização e sifonados;

VI - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- VII** - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VIII** - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- IX** - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- X** - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- XI** - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades ;
- XII** - Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e sanitização;
- XIII** - Estar equipado com mesas em material impermeável, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;
- XIV** - Dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil limpeza e sanitização, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- XV** - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
- XVI** - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XVII** - Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário no processamento industrial, de instalação de equipamento para tratamento de água;
- XVIII** - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ISABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

XIX - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XX - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXI - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XXII - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXIII - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXIV - Possuir, instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis; nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXV - Possuir, quando necessário, de instalações de secagem por sistema automático em número e área suficientes às finalidades do estabelecimento;

XXVI - Dispor, no estabelecimento, de sala destinada à inspeção municipal, provida de vestiário com chuveiro e de instalação sanitária;

XXVII- Dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza.

Art. 34 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

V - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único: No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 35 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves;

IV - Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único: Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 36 - Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 37 - Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único: Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 38 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 39 - O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 40 - O estabelecimento de produtos de origem animal e Vegetal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 41 - Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal e Vegetal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 42 - As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal e vegetal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal e vegetal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidora pública e aos interesses dos consumidores.

CAPITULO III - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 43 - Os responsáveis pelos estabelecimentos previstos neste Decreto devem assegurar que todas as etapas de produção dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica a fim de se obter a inocuidade que atendam aos padrões de qualidade e, conseqüentemente, não apresentem risco à segurança alimentar.

§1º - O programa de autocontrole deve conter registros e/ou planilhas auditáveis, com valores numéricos registrados, quando couber, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e atos complementares, desde a recepção de matéria-prima e ingredientes até a expedição e rastreabilidade dos produtos.

§2º - Os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção a ser aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, atenderão a legislação específica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 44 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, respeitadas as suas particularidades, com o emprego de substâncias aprovadas pela instituição reguladora da saúde pública.

Art. 45 - O SIM poderá, sempre que necessário, determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, para mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 46 - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada 06 (seis) meses e sempre que necessário em consonância com o disposto nos programas de qualidade do estabelecimento.

Parágrafo único: As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 47 - Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 48 - É obrigatória a higienização de recipientes e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Parágrafo único: Nos estabelecimentos de leite e nos Entrepósitos de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados os vasilhames devem ser higienizados antes da sua devolução.

Art. 49 - Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou o emprego de substâncias saneantes ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 50- Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos. Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 51 - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

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

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

Art. 52 - Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 53- É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 54 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 55 - Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º - Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º - Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 56 - É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 57 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de vários depósitos de água, com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho.

Art. 58 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela inspeção municipal.

CAPÍTULO IV - DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 59. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

III - Disponibilizar instalações, equipamentos incluindo EPI, uniformes e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

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

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

VII - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

VIII - Manter registros auditáveis da recepção de animais e matérias-primas de origem animal e vegetal e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

IX - Fornecer os dados estatísticos de interesse do serviço de inspeção municipal, até o décimo dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os dados de cada mês subsequente ao transcorrido e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

X - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XI - Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

Art. 60 - Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 61 - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

I - Adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);

II - Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo SIM.

III - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento.

IV - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório.

V - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo.

VI - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

VII - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação.

VIII - Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos.

IX - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

X - Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente.

XI - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Parágrafo Único: O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio seu, ficando, porém, à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

Art. 62 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM, sendo que, se cancelado o registro, o material pertencente



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

ao município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipal e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio do Município.

Art. 63 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 64 - Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, 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 ou fraudados.

Art. 65 - O proprietário dos estabelecimentos registrados no SIM, que utilizam matéria-prima de origem animal ou vegetal, é o responsável pelo processamento dos produtos, e nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer conseqüências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

CAPÍTULO V - DAS DOAÇÕES

Art.66 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do SIM.

Art.67 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro no serviço de inspeção municipal da entidade sanitária competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO VI - DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 68 - O trânsito de produtos de matéria prima de origem animal ou vegetal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

§ 4º - Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Art. 69 - Qualquer produto de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no Município de Santa Izabel do Pará, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no SIM aplicados no produto, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Parágrafo Único: Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite e o creme despachados como matéria-prima e acondicionados em equipamento ou vasilhame, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento registrado nos órgãos oficiais de fiscalização.

Art. 70 - Verificado o descumprimento do **Artigo 69** deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

CAPÍTULO VII - DA EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 71 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confiram a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§ 1º - O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º - Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 72 - É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

CAPÍTULO VIII - DA ROTULAGEM

Art. 73 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único: Os produtos de origem animal e vegetal manipulados, a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 74- Considera-se rótulo, para efeito do artigo na anterior, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º - Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 3º- Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional á inviolabilidade dos produtos”.

Art. 75 - Além de outras exigências previstas neste Decreto, a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio publicará legislações ordinárias e atenderá as legislações Federais e Estaduais vigentes, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I - Nome do produto;
- II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III- Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - Carimbo oficial da inspeção municipal;
- V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI- Marca comercial do produto, quando houver;
- VII- Prazo de validade e identificação do lote;
- VIII – Indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
- IX – Indicação quantitativa, conforme legislação competente;
- X- Instruções sobre a conservação, preparo e uso do produto quando necessário;
- XI – Identificação do País de Origem.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou Embalado por”, respectivamente, em substituição á expressão “Fabricado por”.

§3º Nos casos que trata o §2º, deve constar a data do 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 Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º Na rotulagem de produtos isentos de registro deverá constar a expressão “ Produto Isento de Inspeção Municipal” , em substituição à informação de que trata o inciso VIII do caput.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 76 - A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 77 – Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo Único- O uso de marcas, de dizeres ou de desenho alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica

Art. 78 – Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

Art. 79 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Art. 80 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

Parágrafo Único: Para efeito de registro, o SIM manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 81 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I – Exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos.

II – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo Único: Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 66, 22 DE AGOSTO DE 2022

Regulamenta a Lei nº 377, de 17 de Dezembro de 2019, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), dispõe sobre a prévia Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal, da Produção Artesanal e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal e dá outras providências.

Evandro Barros Watanabe, Prefeito Municipal de Santa Izabel do Pará, Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO os termos do art. 1º da Lei Municipal 377 de 17 de Dezembro de 2019, que estabelece a Lei de Inspeção Industrial, Artesanal e Sanitária de produtos de origem animal e vegetal no Município de Santa Izabel do Pará, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal-SISBI-POA ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal-SISBI-POV este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA;

CONSIDERANDO que se aplica subsidiariamente a este regulamento, as disposições da legislação estadual e federal naquilo que couber;

CONSIDERANDO a necessidade de elaboração do Regulamento da inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, e da Produção Artesanal de Produtos de Origem Animal e Vegetal do município de Santa Izabel que integra este Decreto e entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estabelece as normas que regulam, no Município de Santa Izabel do Pará, a Inspeção e a Fiscalização Sanitária, Industrial ou Artesanal dos Produtos e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Subprodutos de Origem Animal comestíveis ou não, adicionados ou não de Produtos Vegetais e dos Produtos de Origem Vegetal seus Subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, o pescado, leite, ovo, mel, cera de abelha, frutas, legumes, raízes, tubérculos, e outros produtos de origem vegetal, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer produto que se preste ao consumo humano.

§ 1º - São considerados animais de açougue os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

§ 2º - A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista sanitário, industrial ou artesanal, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de qualquer matéria prima ou produto de origem animal e vegetal e seus derivados, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º - A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coagulantes, fermentos e outros materiais utilizados e permitidos na indústria alimentícia de produtos de origem animal ou qualquer outro produto utilizado na indústria vegetal.

§ 4º - A inspeção e a fiscalização dos animais destinados ao abate, a que se refere este artigo, só ocorrerá no âmbito industrial.

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal e vegetal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - estimular o aumento da produção de produtos de origem animal e vegetal seguros.

III - Preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e proteger a saúde e os interesses do consumidor

IV - Verificar aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal e vegetal.

V - Assegurar a qualidade dos produtos através do monitoramento de Programas de Boas Práticas de Fabricação, ou programas de autocontrole ou similares.

Art. 4º - Para cumprir o disposto nos artigos 1º, 2º deste regulamento, compete a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio regulamentar, coordenar e fiscalizar, dentre outras, ações que visem:

I - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes da União e do Estado, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária, respeitando as peculiaridades do município;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- II - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais ou agroindustriais e para a classificação e verificação da qualidade dos produtos;
- III - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal e vegetal;
- IV - As fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de origem vegetal e animal, e suas matérias-primas, adicionadas ou não de produtos de origem animal ou vegetal;
- V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos em regulamentos e normas federais e Estaduais vigentes e Código de Defesa do Consumidor.
- VI - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em regulamentos e normas federais ou fórmulas aprovadas.
- VII - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias.
- VIII - O exame “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate.
- IX - O funcionamento dos seguintes estabelecimentos:
- a) - Abatedouro Frigorífico,
 - b) - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
 - c) - Granja leiteira, posto de refrigeração, Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados e Queijaria;
 - d) - Barco-Fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves;
 - e) - Granja avícola, unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
 - f) - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e ;
 - g) - Miniagroindústrias.
 - h) - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis e vegetal procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;
 - i) - Nas propriedades rurais, fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da Defesa Sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 5º - A fiscalização de rotina a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal e vegetal é de competência da Secretaria de Saúde, através da VISAM – Vigilância Sanitária Municipal, observadas as normas da legislação vigente.

Art. 6º - No estabelecimento sujeito a inspeção industrial, artesanal e sanitária municipal, esta será instalada nos termos do Art.11 da Lei municipal nº377/2019.

Art. 7º – A Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio poderá firmar convênio com órgão ou entidade ligados à defesa do consumidor, órgão ligado à saúde e órgão responsável pelo abastecimento, visando a inspeção e a fiscalização integrada do processo de produção e comercialização de produto de origem animal e vegetal.

Art. 8º - O Município de Santa Izabel do Pará poderá incentivar a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de:

I - capacitação e renovação de recursos humanos para a inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

II - divulgação da legislação sanitária de produtos de origem animal e vegetal, e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade;

III - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;

IV – Apoiar a educação sanitária no ensino fundamental, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, com inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária.

Art. 9º - O estabelecimento registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio a relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal e vegetal, incluindo os documentos sanitários como Certificado Sanitário e Guia de Trânsito, correspondente ao Produto ou subproduto de Origem Animal e Vegetal, de acordo com as normas regulamentares vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 10 - A Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - a definição das prioridades de serviço;

II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal e vegetal;

IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal e vegetal;

V - a divulgação de informações de interesse da área;

VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle.

Art.11 - As atividades de inspeção e fiscalização sanitária industrial e artesanal de produtos de origem animal serão exercidas por profissional **com formação em Medicina Veterinária** e vegetal por profissional **com formação em Agronomia**, Agente Agropecuário com formação mínima de nível médio e Agente de serviços Agropecuário com formação mínima de ensino fundamental, de acordo com suas competências a serem determinadas.

Parágrafo Único – Nos termos da legislação federal, estadual e municipal correlatas, fica reconhecida dentre as atribuições dos servidores identificados no *caput* deste artigo, o poder fiscalizatório e de execução do poder de polícia municipal em matéria concernente à aplicação deste decreto.

Art. 12 - O servidor, mediante apresentação obrigatória de documento de identificação funcional e no desempenho das atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel/PA, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem produtos e subprodutos de origem animal e Vegetal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Santa Izabel.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECEMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 13 - A classificação geral dos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal e Vegetal, que fazem comércio intramunicipal sob inspeção municipal, são:

I - carnes e derivados;

II - leite e derivados;

III - pescado e derivados;

IV - ovos e derivados;

V - produtos das abelhas e derivados;

VI – Armazenagem;

VII- mandioca, outros tubérculos comestíveis e derivados;

VIII- frutas e derivados;

IX- hortaliças, legumes e derivados;

X- cereais e derivados;

XI- outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

Parágrafo único: Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 14 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico;

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, que pode realizar industrialização de produtos comestíveis;

§3º - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 do RISPOA-Federal (regulamento de inspeção de produtos de origem animal) pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III- unidade de beneficiamento de leite e derivados;

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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - Barco-fábrica;

II - Abatedouro frigorífico de pescado;

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

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 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.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola;

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 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.

**CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHA E
DERIVADOS**

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I- Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 19. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres;

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX - DOS ESTABELECEMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art.20- Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento produtor de mandioca e tubérculos comestíveis e derivados, frutas e derivados, hortaliças, legumes e derivados e cereais e derivados, o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos citados acima, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

TÍTULO II

CAPÍTULO I - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 21 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal, de produtos de origem animal e vegetal, sem estar registrado no município, exceto aquele sob o regime de inspeção Estadual e Federal.

Art. 22 - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

Parágrafo único: Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal e vegetal, citados no Artigo 4º, inciso IX deste Decreto.

Art. 23 - Para fins de registro, será necessário quando prouver completar os seguintes procedimentos além dos estabelecidos na Lei 377 no Art. 19§ 1:

- I – Termo de compromisso, no qual os estabelecimentos concordem acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- II- Apresentação da documentação
- II- Formação do processo de registro.
- III – Execução e fiscalização das obras.
- IV – Conclusão das obras.

Art. 24 - O processo de registro quando requerer será instruído com os seguintes documentos:

- I – Contrato social da empresa;
- II- Cartão do Produtor Rural de Santa Izabel;
- III – Cadastro de pessoa física (CPF) e Documento de identificação pessoal com foto oficial;
- IV- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e a Inscrição Municipal;
- V- Inscrição na Junta Comercial;
- VI- No caso de cooperativas ou associações, estatuto social;
- VII- O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do Serviço de Inspeção Animal ou Vegetal do Município de Santa Izabel do Pará;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO**

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

IX- Alvará de Localização e funcionamento da prefeitura local;

X- Licença Ambiental expedida pelo órgão competente;

XI- Documento que comprove a posse ou propriedade do Terreno;

XII- Croqui de localização da unidade de beneficiamento e coordenada geográfica;

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

XIV - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

XV- As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

a) - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

b) - Planta baixa ou croqui com lay-out dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

XVI- O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel;

XVII- A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio de Santa Izabel;

XVIII- Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alterações da capacidade de produção, do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto;

XIX - Carteira de Saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada, dentro do prazo de validade;





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

XIX - - Protocolo de Produção individualizado, descrevendo o processo de produção e registro de fórmula, contendo matérias primas e ingredientes utilizados,

XX - Dois dos rótulos ou embalagens (arte final), para aprovação conforme legislação específica.

§1º Em relação ao inciso XV, "a" e "b" observar-se-á que as convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT

§2º Em relação ao inciso XV, "a" e "b" observar-se-á que nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro ou técnico do órgão oficial de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 25 - A contratação do Responsável Técnico, se dará mediante a celebração de contrato-padrão entre o estabelecimento e um profissional, devidamente credenciado no órgão de classe, sendo que, no caso de mini-agroindústrias, poderá ser realizado com a empresa de assistência técnica .

Art. 26 - A apresentação dos documentos dar-se-á na Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, com a entrega dos documentos constantes nos Artigos 22, 23 e 24 deste Decreto.

Art. 27 - Apresentados os documentos, o requerente encaminhará o processo ao Setor de Atendimento da Prefeitura Municipal para efetuar o devido protocolo e para os encaminhamentos processuais posteriores.

Art. 28 - Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM;

Art. 29- O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, de acordo com as normas do SIM.

Art. 30 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único: Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (Um) ano

Art.31- outros documentos, atestados ou exames exigidos pelos órgãos competentes desde que previstos em normas complementares.

CAPÍTULO II - DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 32 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 33 - O estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - A localização deverá ser em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e quando devido apropriadas para as fases de obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

III - Dispor de luz natural ou artificial e ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

V - Ralos de fácil higienização e sifonados;

VI - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- VII** - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VIII** - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- IX** - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- X** - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- XI** - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades ;
- XII** - Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e sanitização;
- XIII** - Estar equipado com mesas em material impermeável, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;
- XIV** - Dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil limpeza e sanitização, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- XV** - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
- XVI** - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XVII** - Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário no processamento industrial, de instalação de equipamento para tratamento de água;
- XVIII** - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

XIX - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XX - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXI - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XXII - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXIII - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXIV - Possuir, instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis; nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXV - Possuir, quando necessário, de instalações de secagem por sistema automático em número e área suficientes às finalidades do estabelecimento;

XXVI - Dispor, no estabelecimento, de sala destinada à inspeção municipal, provida de vestiário com chuveiro e de instalação sanitária;

XXVII- Dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza.

Art. 34 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

V - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único: No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 35 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação de depuração de moluscos bivalves;

IV - Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único: Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 36 - Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 37 - Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único: Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 38 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 39 - O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 40 - O estabelecimento de produtos de origem animal e Vegetal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 41 - Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal e Vegetal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 42 - As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal e vegetal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal e vegetal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidora pública e aos interesses dos consumidores.

CAPITULO III - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 43 - Os responsáveis pelos estabelecimentos previstos neste Decreto devem assegurar que todas as etapas de produção dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica a fim de se obter a inocuidade que atendam aos padrões de qualidade e, conseqüentemente, não apresentem risco à segurança alimentar.

§1º - O programa de autocontrole deve conter registros e/ou planilhas auditáveis, com valores numéricos registrados, quando couber, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e atos complementares, desde a recepção de matéria-prima e ingredientes até a expedição e rastreabilidade dos produtos.

§2º - Os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção a ser aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, atenderão a legislação específica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 44 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, respeitadas as suas particularidades, com o emprego de substâncias aprovadas pela instituição reguladora da saúde pública.

Art. 45 - O SIM poderá, sempre que necessário, determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, para mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 46 - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada 06 (seis) meses e sempre que necessário em consonância com o disposto nos programas de qualidade do estabelecimento.

Parágrafo único: As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 47 - Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 48 - É obrigatória a higienização de recipientes e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Parágrafo único: Nos estabelecimentos de leite e nos Entrepósitos de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados os vasilhames devem ser higienizados antes da sua devolução.

Art. 49 - Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou o emprego de substâncias saneantes ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 50- Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos. **Parágrafo único** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 51 - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

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

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

Art. 52 - Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 53- É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 54 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 55 - Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º - Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º - Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 56 - É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 57 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de vários depósitos de água, com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho.

Art. 58 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela inspeção municipal.

CAPÍTULO IV - DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 59. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

III - Disponibilizar instalações, equipamentos incluindo EPI, uniformes e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

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

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

VII - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

VIII - Manter registros auditáveis da recepção de animais e matérias-primas de origem animal e vegetal e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

IX - Fornecer os dados estatísticos de interesse do serviço de inspeção municipal, até o décimo dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os dados de cada mês subsequente ao transcorrido e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

X - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XI - Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

Art. 60 - Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 61 - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

I - Adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);

II - Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível. condições que serão avaliadas pelo SIM.

III - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento.

IV - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório.

V - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo.

VI - Manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.

VII - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação.

VIII - Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos.

IX - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

X - Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente.

XI - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Parágrafo Único: O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio seu, ficando, porém, à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

Art. 62 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM, sendo que, se cancelado o registro, o material pertencente



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

ao município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipal e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio do Município.

Art. 63 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 64 - Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, 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 ou fraudados.

Art. 65 - O proprietário dos estabelecimentos registrados no SIM, que utilizam matéria-prima de origem animal ou vegetal, é o responsável pelo processamento dos produtos, e nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer conseqüências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

CAPÍTULO V - DAS DOAÇÕES

Art.66 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do SIM.

Art.67 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro no serviço de inspeção municipal da entidade sanitária competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO VI - DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 68 - O trânsito de produtos de matéria prima de origem animal ou vegetal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

§ 4º - Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Art. 69 - Qualquer produto de matérias-primas de Origem Animal ou Vegetal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar no Município de Santa Izabel do Pará, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no SIM aplicados no produto, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção estadual ou federal.

Parágrafo Único: Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite e o creme despachados como matéria-prima e acondicionados em equipamento ou vasilhame, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento registrado nos órgãos oficiais de fiscalização.

Art. 70 - Verificado o descumprimento do **Artigo 69** deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

CAPÍTULO VII - DA EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 71 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§ 1º - O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º - Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 72 - É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

CAPÍTULO VIII - DA ROTULAGEM

Art. 73 - Todos os produtos de origem animal ou vegetal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único: Os produtos de origem animal e vegetal manipulados, a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 74- Considera-se rótulo, para efeito do artigo na anterior, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º - Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos, não enlatados para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 3º- Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional á inviolabilidade dos produtos”.

Art. 75 - Além de outras exigências previstas neste Decreto, a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio publicará legislações ordinárias e atenderá as legislações Federais e Estaduais vigentes, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- I - Nome do produto;
- II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III- Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - Carimbo oficial da inspeção municipal;
- V – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI- Marca comercial do produto, quando houver;
- VII- Prazo de validade e identificação do lote;
- VIII – Indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
- IX – Indicação quantitativa, conforme legislação competente;
- X- Instruções sobre a conservação, preparo e uso do produto quando necessário;
- XI – Identificação do País de Origem.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou Embalado por”, respectivamente, em substituição á expressão “Fabricado por”.

§3º Nos casos que trata o §2º, deve constar a data do 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 Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º Na rotulagem de produtos isentos de registro deverá constar a expressão “ Produto Isento de Inspeção Municipal” , em substituição à informação de que trata o inciso VIII do **caput**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 76 - A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 77 – Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo Único- O uso de marcas, de dizeres ou de desenho alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica

Art. 78 – Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

Art. 79 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da inspeção municipal.

Art. 80 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em matérias primas, produtos de origem animal e vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIM.

Parágrafo Único: Para efeito de registro, o SIM manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 81 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I – Exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos.

II – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo Único: Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar a ocorrência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 82 - Ao encaminhar o processo de registro à inspeção municipal, a seção competente informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 83 - Registrado o rótulo, o SIM comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 84 - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do número respectivo.

Art. 85 - Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados; nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 86 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 87 - Os estabelecimentos devem comunicar ao SIM, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 88 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do SIM, sob pena de responsabilidade.

CAPÍTULO IX - DOS CARIMBOS DA INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 89 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do serviço de inspeção municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM/Santa Izabel.

Parágrafo único. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor obrigatoriamente nos seus produtos o carimbo oficial do SIM/Santa Izabel.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 90 - As iniciais "SIM/Santa Izabel" e, conforme o caso, a palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado" ou "Condenado", representam os elementos básicos do carimbo oficial de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

§1º - As iniciais "SIM/Santa Izabel" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal de Santa Izabel".

§ 2º - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos a fiscalização do SIM/Santa Izabel, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

§ 3º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Art. 91 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente as descrições e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente em preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 92 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Santa Izabel", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "SIM", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartos das carcaças.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

III- modelo 3:

a) dimensões:

1 - 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2 - 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3 - 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4 - 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas).

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Santa Izabel", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "SIM.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1 - 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2 - 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas.

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Santa Izabel" colocada horizontalmente no centro superior esquerdo; seguida das iniciais "SIM", e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Santa Izabel" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "SIM"; 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; e

d) 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).

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "SIM" colocadas horizontalmente, e a palavra "Santa Izabel" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º - É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º - Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões-tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º - A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas- lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

CAPÍTULO X - INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 93 - A infração de disposição da Lei Municipal 377 de 17 de Dezembro de 2019, na forma deste regulamento, será punida administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente.

Parágrafo Único: Entre as infrações se incluem os atos que procuram embarçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa. informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produto de origem animal e vegetal.

Art. 94 - Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa de até cento e cinquenta (150) Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;
- III - apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal e vegetal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;
- IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.

§ 1º - As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em até dez (10) vezes o valor previsto neste artigo, nos casos de artifício, ardil, desacato, embarço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes.

§ 2º - A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram.

§ 3º - Se a interdição ultrapassar doze (12) meses, será cancelado o título de registro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 4º - Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

Art. 95 - As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal e vegetal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

Art. 96 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal e vegetal:

I - que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que for adulterado, fraudado ou falsificado;

III - que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;

IV - que for prejudicial ou que cause danos à alimentação, por qualquer motivo;

V - que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio.

Parágrafo Único: A Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio lançará modelos próprios de Autos e termos de Infração, Notificação, Advertência, Apreensão, Inutilização, Interdição, Desinterdição e outros, os quais serão aplicados conforme a necessidade e a situação:

Art. 97 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes;

b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem conhecimento da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- d) quando o produto contiver qualquer aditivo em percentual acima do permitido, sem conhecimento da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio e sem declaração no rótulo;
- e) quando constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade;

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;
- b) alteração na execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado, conferindo a este aumento de peso por absorção de água acima do permitido, ou uso de glaciamento no produto sem realizar o desconto no peso final, ou qualquer outra alteração que provoque prejuízo ao consumidor;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substância proibida;
- e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente;

III - falsificação:

- a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;
- b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada.

Art. 98 - Ao estabelecimento que infringir as disposições, da Lei Municipal 377 de 17 de Dezembro de 2019 , na forma deste regulamento e das portarias que forem expedidas pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, serão aplicadas as seguintes multas:

I - de 10 a 50 Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM:

- a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto;
- b) ao que descumprir qualquer uma das obrigações que lhes foram imputadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- c) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;
- d) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido;
- e) ao que não colocar em destaque, na superfície do continente, no rótulo ou no produto, o carimbo da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;
- f) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e bruto, lote, composição, temperatura de conservação, informação nutricional, informação de conter ou não glúten, e as demais informações conforme legislações vigentes;
- g) ao que fornecer produto de origem animal e vegetal para trânsito intramunicipal sem prévia certificação sanitária expedida pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;
- h) ao que infringir qualquer outra exigência sobre rotulagem do produto de origem animal e vegetal, para a qual não tenha sido especificada outra penalidade;
- i) ao que expedir ou conduzir produto de origem animal e vegetal exclusivamente para consumo institucional e o destinar a fim comercial, ocasionado o fracionamento em estabelecimento sem Serviço de Inspeção Oficial;
- j) ao estabelecimento de leite e derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos;
- k) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e sanitização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal;
- l) ao estabelecimento registrado que não providenciar, perante a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, a transferência de responsabilidade prevista neste regulamento;
- m) ao responsável pela confecção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal a ser usado, isoladamente ou em rótulo, por estabelecimento não registrado ou que esteja em processo de registro;
- n) ao que destinar ao consumo produto de origem animal e vegetal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para ser submetido à inspeção sanitária;
- o) ao que expedir ou transportar produto de origem animal e vegetal em desacordo com as determinações do Serviço de Inspeção Municipal;
- p) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios Do Serviço de Inspeção Municipal prejudicando sua condição para consumo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- q) ao estabelecimento que abater animal em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista o abate humanitário, a defesa da produção ou a preservação da espécie;
- r) ao estabelecimento que vender, em mistura, ovos de diversos tipos;
- s) ao estabelecimento de produto de origem animal e vegetal que realizar construção nova, reforma ou ampliação, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio

II - de 51 a 100 Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM:

- a) ao que misturar matéria-prima em percentagem diferente da prevista em norma baixada pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio ou legislação vigente;
- b) ao que adquirir, manipular, expuser à venda ou distribuir produto de origem animal e vegetal oriundo de outro município, procedente de estabelecimento não registrado na inspeção estadual ou federal;
- c) à pessoa física ou jurídica que embarçar ou burlar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Animal no exercício de sua atividade;
- d) ao que ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;
- e) ao que infringir as disposições legais ou regulamentares quanto ao documento de classificação de ovos em entreposto, referente ao aproveitamento condicional;
- f) ao que lançar no mercado produto cujo rótulo não tenha sido aprovado pela Serviço de Inspeção Municipal;
- g) ao estabelecimento, sob inspeção municipal, que enviar para consumo produto sem rótulo;
- h) ao estabelecimento que fizer comércio intermunicipal sem que seu produto tenha sido previamente registrado na inspeção estadual ou federal;

III - de 101 a 125 Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM

- a) ao que lançar mão de rótulo ou carimbo oficial para facilitar a saída de produto ou subproduto industrial ou agroindustrial de estabelecimento que não esteja registrado no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) ao que receber e mantiver guardado em estabelecimento registrado, ingrediente ou matéria-prima proibida, que possam ser utilizados na fabricação de produto de origem animal e vegetal;
- c) ao que, embora notificado, mantiver na produção de leite, animal em estado de magreza extrema ou portador de doença infecto-contagiosa, que tenha sido afastado do rebanho pela ADEPARÁ;

IV - de 126 a 150 Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

- a) ao que utilizar indevidamente certificado sanitário, rótulo ou carimbo de inspeção para acobertar escoamento de produto de origem animal e vegetal que não tenha sido inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;
- c) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal ou vegetal;
- d) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado;
- e) ao que tentar subornar, ou subornar ou usar de violência contra servidor da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio no exercício de sua atribuição;
- f) ao que burlar determinação quanto ao retorno de produto destinado ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- h) ao estabelecimento que fabricar produto de origem animal ou vegetal em desacordo com fórmula aprovada ou padrão fixado pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, ou, ainda, sonegar elemento informativo sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) ao que preparar, com finalidade comercial, produto de origem animal ou vegetal, novo e não padronizado, cuja fórmula não tenha sido previamente aprovada pela Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;

V - de 150 Unidade Padrão Fiscal do Município – UPFM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio, ao que cometer infração de natureza higiênico-sanitária não prevista neste regulamento.

Parágrafo Único - Os valores, por infração, das multas previstas nos incisos I a IV deste artigo serão fixadas por expediente do Secretário Municipal de Produção e Agronegócio.

Art.99. Para efeito da fixação dos valores da multa, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

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

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006. (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

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

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor; VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

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

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

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

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

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

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização." (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020);

Art. 100 - Todo produto de origem animal ou vegetal exposto à venda no município sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 101 - As penalidades previstas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei.

Art. 102 - As multas, a que se refere este regulamento, serão dobradas na reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal.

§ 1º - A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal.

§ 2º - A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio determinar a suspensão da inspeção municipal e a cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intramunicipal.

§ 3º - As penas de suspensão da inspeção municipal e de cassação do registro serão aplicadas pelo **Secretário** Municipal de Produção e Agronegócio.

Art. 103 - Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento;

Art. 104 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante e por duas testemunhas.

Parágrafo Único: Se o infrator ou seu representante não estiver presente ou se recusar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento.

Art. 105 - O auto de infração será lavrado em três (3) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, permanecendo a terceira ao servidor que emitiu o auto de infração.

Art. 106 - Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e por tratar-se de infrator primário, a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio pode ou não aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir e orientar, convenientemente, o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

integralmente as normas legais vigentes sobre a inspeção e a fiscalização industrial, artesanal e sanitária de produtos de origem animal ou vegetal.

Art. 107 - O infrator poderá apresentar defesa ao Secretário Municipal de Produção e Agronegócio até trinta (30) dias a contar da data de recebimento do auto de infração.

Art. 108 - O infrator, uma vez multado, terá trinta (30) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento a Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio.

Art. 109 - São responsáveis pela infração de disposição legal e deste regulamento, para efeito de aplicação das penalidades:

I - o produtor de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria ou agroindústria animal ou vegetal, desde a fonte de origem até o recebimento no estabelecimento registrado na

Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio;

II - o proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado onde for produzido, recebido, empacotado, transformado, elaborado, preparado, conservado, estocado, distribuído ou exposto produto de origem animal ou vegetal;

III - o proprietário ou o arrendatário de casa comercial atacadista, exportadora ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal ou vegetal;

IV - o que expuser à venda produto de origem animal ou vegetal;

V - o que expedir ou transportar produto de origem animal ou vegetal.

Parágrafo Único: A responsabilidade, a que se refere este artigo, abrange a infração cometida por empregado ou preposto da pessoa física ou jurídica.

Art. 110 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o infrator da Secretaria Municipal de Produção e Agronegócio marcar-lhe, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar-lhe multa por reincidência e, ainda, indicar ao Secretário a necessidade de suspender a inspeção municipal e casar-lhe o registro.

TÍTULO III -

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 111 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à inspeção municipal mediante recibo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA IZABEL DO PARÁ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 112 – É de competência do responsável do SIM a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 113 – Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste Decreto.

Art. 114 – Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 115 – Os servidores do SIM, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 116 – É de responsabilidade do Médico Veterinário e Agrônomo do SIM a coordenação das ações de suas competências contidas neste Decreto.

Art. 117 – Fica a Secretaria de Produção e Agronegócio autorizada a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

Art. 118 – As situações não previstas seguirão normas já existentes e pertinentes ao assunto na legislação Estadual e Federal, podendo a Administração Pública Municipal regulamentar posteriormente, os formulários de cadastramento, controle ou qualquer instrumento congênero.

Art. 119 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 120 – Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Santa Izabel do Pará, 22 de Agosto de 2022.

EVANDRO BARROS
WATANABE:30441056253
Assinado de forma digital
por EVANDRO BARROS
WATANABE:30441056253

EVANDRO BARROS WATANABE

Prefeito Municipal de Santa Izabel do Pará