



DECRETO Nº. 6433 , DE 17 DE JULHO DE 2014.

EMENTA: Regulamenta a Lei nº 2.412/2011 que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Duque de Caxias

O PREFEITO MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS, no uso de suas atribuições legais, com base no artigo 8º, inciso XVIII, da Lei Orgânica do Município, de acordo com o Processo Administrativo nº. 064.763/2013;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado, na forma do anexo que integra este Decreto, o Regulamento que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, no Território do Município de Duque de Caxias, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias, 17 de julho de 2014.

PUBLICADO EM BOLETIM OFICIAL

Nº 6149 DE 17-07-2014

hp

ALEXANDRE AGULAR CARDOSO
Prefeito Municipal

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO
INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E
VEGETAL DO MUNICÍPIO DE DUQUE
DE CAXIAS**

Aprovado pelo Decreto nº 6433 de
de 2014

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

DIRETRIZES

Art.1º- *A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante ao processamento dos alimentos e as disposições de engenharia sanitária que se especifica, serão disciplinadas, neste Município, pelos princípios deste regulamento, ressalvadas as competências federal e estadual, que determina as regras para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, em todas as etapas e processos de produção, a serem aplicadas nas propriedades rurais, estabelecimentos industriais, meios de manipulação e de transporte.*

Parágrafo Único: *O regime de inspeção, aplicável às propriedades e estabelecimentos de produtos de origem vegetal e animal, compreende qualquer instalação ou local nos quais são recebidos, abatidos, industrializados, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados e transportados, com finalidade industrial ou comercial, os*

produtos de origem vegetal e seus derivados, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e demais produtos apícolas, os produtos assim como os ingredientes utilizados na industrialização, e que não possuem registro no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F) e nem no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) e/ou apenas comercializam seus produtos no âmbito do Município.

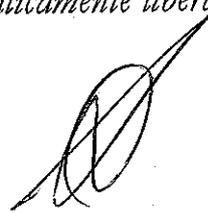
Art. 2º - *Somente poderão ser expostos à venda, depositados ou transportados, alimentos processados e seus congêneres, tais como: matéria-prima alimentares, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios e outros que:*

I - *Tenham sido previamente registrado no Órgão Federal, ou Estadual, ou Municipal competente;*

II - *Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos sob regime de inspeção no referido serviço competente;*

III - *Tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal, estadual e municipal vigente;*

IV - *Obedeça na sua composição o padrão de qualidade determinado nas normas para o produto ou nas determinações do respectivo regulamento quando se tratar de estabelecimento, ou ainda à realização de teste e das provas de análises e outras providências administrativas requeridas, não podendo em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, sendo excepcionalmente de 10 (dez) dias para os casos de produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado como medida cautelar, que durará o tempo necessário.*



Art. 4º - Quando resultar provado, através de análise fiscal e/ou observação visual das características organolépticas, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, observando-se as infrações e penalidades descritas no capítulo XIV deste Decreto.

CAPITULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS:

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal de Duque de Caxias, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, deverá fazer o registro dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal e Vegetal, que será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de Origem Animal e Vegetal, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados matérias-primas ou produtos provenientes da produção animal e/ou vegetal, bem como qualquer local onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com a finalidade industrial e/ou comercial.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte são definidos como estabelecimentos de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de Origem Animal e Vegetal, observando-se os ditames previstos na Lei nº 11.326 de 24 de Julho de 2006.

Art. 7º - *A simples designação “produto”, “sub-produto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de “produto de origem animal/ vegetal ou suas matérias primas”.*

Art. 8º - *Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal com produtos de Origem Animal ou Vegetal, sem estar registrado no Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias (SIM/DC);*

Art. 10 - *Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico sanitárias fixadas pelo SIM/DC, ou na sua ausência pela Legislação Federal.*

Art. 11 - *Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:*

I - *Formulário Padrão de requerimento preenchido e assinado pelo representante legal, indicando a adoção do Manual de Boas Práticas de Produção e Fabricação, em vigor;*

II - *Ficha de cadastro e informações de Estabelecimento (Anexo 1) com todas as informações prestadas;*

III - *Detalhamento das atividades, formulações, origem da matéria prima, processamento, conservação e meio de transporte (Anexo 2);*

IV - *CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual.*

V - *Alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;*

VI - *Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, que deverá*

ser datado e assinado pelo proprietário e por Engenheiro Civil ou Arquiteto com o número do respectivo conselho;

VII – *Memorial descritivo simplificado dos procedimentos a serem adotados, que deverá ser datado e assinado pelo proprietário e por Engenheiro Civil ou Arquiteto com o número do respectivo conselho; expondo (Anexo 3):*

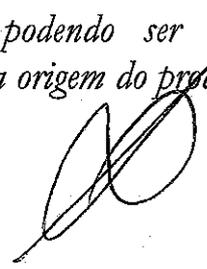
- a) Disposição das instalações e fluxo de produção;*
- b) Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes;*
- c) Janelas, portas, teto, sistema de bloqueio sanitário;*
- d) Descrição de maquinários;*
- e) Descrição de equipamentos, mesas, utensílios;*
- f) Números estimados de empregados;*
- g) Banheiros/ vestiários/ instalações para funcionários;*
- h) Depósitos de embalagem, matérias primas, condimentos e utensílios, administração;*
- i) Sistema de abastecimento de água do estabelecimento;*
- j) Destino das águas servidas.*

VIII – *Memorial descritivo do produto e da rotulagem (anexo 4 e 5);*

IX – *Boletim Oficial de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais através de laboratórios credenciados junto ao SIM/DC;*

X – *Certificação de Inspeção Sanitária (CIS);*

XI – *Contrato com Responsável Técnico habilitado, podendo ser Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo dependendo da origem do produto;*



XII – *Aprovação do órgão controlador do Meio Ambiente, caso seja necessário para a atividade que requer licenciamento ambiental, de acordo com o Decreto Estadual nº. 42.159, de 02/12/2009;*

XIII – *Os estabelecimentos registrados que operem com matérias primas de terceiros são obrigados a manter o controle permanente de procedência, registrando as informações referentes à data de entrada, o número da partida ou lote original e do resultante, a quantidade e o número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente;*

XIV – *A designação de “Estabelecimento” abrange a todos os tipos e modalidades de estabelecimentos agroindustriais previstas neste regulamento.*

Art. 12 - *Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.*

Art. 13 - *A apresentação de simples “croquis” ou desenho servirão apenas para a orientação ao interessado para estudos preliminares.*

Art. 14 - *As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e/ou vegetal, para o comércio intramunicipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias - SIM/DC.*

Art. 15 – *Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área de produção dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.*

Art. 16 – *Em caso de alteração do processo de fabricação, como descrito no anexo 2 do registro inicial, as modificações deverão ser solicitadas através do Modelo A, sendo endereçado ao Serviço de Inspeção Municipal na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento.*

Art. 17 – Autorizado o registro, o Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias (SIM/DC), deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Parágrafo Único: Os processos de construção e/ou reforma aprovados pelo SIM/DC terão um prazo máximo de 180 dias para o início das obras. Passado este prazo, o processo será automaticamente cancelado.

Art. 18 – Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, a Diretoria de Inspeção de Produtos (DINPOA/DINPOV), autorizará a expedição do “Certificado do Serviço de Inspeção Municipal – CESIM”, constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único: O referido título somente será emitido após a apresentação da “Licença de Operação” emitida pelo Órgão Municipal de Meio Ambiente.

Art. 19 – O Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias (SIM/DC.), fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 20 – Para os estabelecimentos já registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/DC fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento deste, não podendo exceder 180 dias de prazo.

Parágrafo Único: Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e cancelado o registro.

Art. 21 – O prazo de validade do Certificado do Serviço de Inspeção Municipal - CESIM, será de 24 meses.

Parágrafo Único: O responsável pelo estabelecimento de produtos de origem animal e/ou vegetal deverá no prazo de 60 dias antes do vencimento do seu

certificado, solicitar ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal sua revalidação, através do formulário do Modelo A.

Art. 22 – *O CESIM poderá a qualquer tempo, ser cassado pela Diretoria de Inspeção de Produtos do Serviço de Inspeção Municipal sem prejuízo das demais sanções administrativas prescritas e judiciais, desde que observadas irregularidades relativas ao funcionamento dos estabelecimentos, acondicionamentos incorretos de matérias primas ou produtos, ou ainda qualquer alteração na estrutura dos estabelecimentos sem prévia solicitação por parte do proprietário junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que coloquem em risco o status sanitário do estabelecimento dos produtos.*

CAPÍTULO III

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 23 - *Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.*

§ 1º - *O comprador ou arrendatário deverá proceder à transferência do registro no prazo de até trinta dias após a compra sob pena de suspensão do registro até a sua regularização. Em caso de negativa, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à Diretoria de Inspeção de Produtos (DINPOA/DINPOV), esclarecendo os motivos da recusa.*

§ 2º - *As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.*



§3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à respectiva transferência é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 24 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 25 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAÍTULO IV

DA INSPEÇÃO

Art. 26 - A Inspeção do SIM/DC, se estende às casas atacadistas, em caráter suplementar, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e vegetal, e verificar se existem produtos

que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste Regulamento.

Art. 27 – *Será autorizada a entrada de carcaças ou outros produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção federal ou estadual nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal.*

Art. 28 – *Para o cumprimento do disposto no artigo anterior, o SIM/DC exigirá a comprovação ou certificação sanitária da origem da (s) carcaça (s) ou produtos de origem animal.*

Art. 29 – *Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo dependendo da origem do produto.*

Art. 30 – *A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica.*

§1º *Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue;*

§2º *Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/DC.*

§3º *Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves, coelhos, rãs e outras espécies aprovadas para o abate.*

Art. 31 – *Por ocasião do registro inicial dos estabelecimentos previstos neste regulamento, deverá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico habilitado para a função.*

CAPITULO V

DAS CLASSIFICAÇÕES

SEÇÃO I – ORIGEM ANIMAL

Art. 34 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - os de carnes e derivados;*
- 2 - os de leite e derivados;*
- 3 - os de pescado e derivados;*
- 4 - os de anfíbios e derivados;*
- 5 - os de moluscos e derivados;*
- 6 - os de ovos e derivados;*
- 7 - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;*
- 8 - casa atacadista.*

Parágrafo Único: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

SUBSEÇÃO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 35 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 3 - fábricas de conservas;
- 4 - fábricas de produtos gordurosos;
- 5 - entrepostos de carnes e derivados;
- 6 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 7 - entrepostos-frigoríficos;
- 8 - charqueada.

§1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis e, possuirá instalações de frio industrial.

§2º - Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suídeos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; dispoendo de frio industrial e, a juízo do SIM/DC, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§3º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§4º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§5º - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de

açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM/DC;

§6º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§7º - Entende-se por "entrepasto-frigorífico", o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§8º - Entende-se por "charqueada", o estabelecimento que produz charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas.

Art. 36 - *Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.*

Art. 37 - *Os estabelecimentos destinados ao abate de animais devem satisfazer ainda o seguinte:*

- I - Dispor de área coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência dos raios solares;*
- II - Dispor de sala de matança e sangria, devendo ainda possuir suficiente pé direito, caso se faça uso de equipamento de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente e demais matérias primas, conforme dispuser legislação federal;*

III – Dispor de mecanismos que permitam a realização das operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça com os animais suspensos pelos pés e/ou cabeça;

IV – Dispor de dependência, quando for o caso, para a realização de cortes e preparo de carcaças.

Art. 38 – *Os estabelecimentos destinados à fabricação de embutidos tipo frescal e defumados, devem satisfazer ainda as seguintes condições:*

I – Somente poderão ser empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, com certificados de procedência e inspeção, em que se mencione a hora e data da matança;

II – O preparo das carnes deverá ser feito preferencialmente por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos ao mínimo possível os processos e contatos manuais;

III – Fica proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento, no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais subprodutos da carne;

IV – As tripas, que se destinarem ao processo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em solução de cloreto de sódio;

V – Não é permitido colorir as carnes, ou partes de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos anexos 02 e/ou 04 do presente Regulamento;

VI – É proibido adicionar aos produtos, polvilhos, féculas, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes, sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos anexos 02 e/ou 04 do presente Regulamento;

- VII** – *A procedência da matéria prima para as fabricas de carne e derivados somente poderá ser proveniente de matadouros e afins com o devido registro no serviço de inspeção competente;*
- VIII** – *É proibido empregar qualquer anti-séptico como agente conservador da carne sem a devida descrição e aprovação nos memoriais dos anexos 02 e/ou 04 do presente Regulamento.*

SUBSEÇÃO II

ESTABELECIMENTOS DO LEITE E DERIVADOS

Art.39 – *Fica autorizada a instalação de unidade de processamento do leite no Município, com a conseqüente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado no mercado, desde que atenda as exigências específicas abaixo:*

- I** - *Adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha deverá passar pelo processo de "pasteurização", mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento e refrigeração até o momento de entrega final ao consumidor.*
- II** - *Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva conforme preconiza a legislação.*
- III** - *Zelar pelos cuidados necessários à conservação do produto até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada, conforme Legislação em*

vigor a fim de manter as suas características e qualidades durante o processo de transporte até o consumo final.

IV - *Conservar o leite dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade, de rotina e/ou eventuais, além das que venham a ser exigidas pelas autoridades de inspeção Sanitárias e ou Vigilância competentes.*

a) *Análises de rotina visando:*

Temperatura;

Acidez;

Densidade;

Contagem de Células Somáticas;

Gordura;

Teste do álcool/ Alizarol na concentração mínima de 72%

b) *Análises Eventuais:*

Crioscopia;

Conservantes, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade;

Peroxidade e fosfatase alcalina;

Extrato seco total e desengordurado;

Contagem global de microrganismo;

V - *Identificar o produto através de rotulagem própria desenvolvida dentro de padrões especificados pelo presente regulamento e das normas vigentes.*

Art. 40 - *Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:*

1 - *Propriedades rurais;*

2 - *Posto de leite e derivados, compreendendo:*

a) *posto de refrigeração;*

b) *queijarias.*

3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) *usinas de beneficiamento;*

b) *fábrica de laticínios;*

c) *entrepósitos - usinas;*

d) *entrepósitos de laticínios.*

Art. 41 - *Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, localizado em geral em área rural, destinados a produção de leite pasteurizado obedecendo as normas estabelecidas para cada tipo.*

Art. 42 - *Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:*

1. *"posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento do leite pelo frio, transvase, desnatação ou coagulação, reservado ao consumo ou à industrialização.*

2. *"queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo tipo Minas.*

Art. 43 - *Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação,*

fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

- 1 - "usina de beneficiamento" assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo humano ou a entrepostos usina;*
- 2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;*
- 3 - "entrepasto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.*
- 4 - "entrepasto de laticínios" assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos excluído o leite em natureza.*

SUBSEÇÃO III

ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 44 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- 1 Entrepastos de pescados;*
- 2 Fábricas de conservas de pescado;*

§ 1º - Entende-se por "entrepasto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis. Enquadra-se na classificação acima estabelecimentos que abatam outras espécies aprovadas, tais como, anfíbios, moluscos e outros.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de sub-produtos não comestíveis.

SUBSEÇÃO IV

ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 45 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

1. Entrepastos de ovos;
2. Fábricas de conservas de ovos;

§ 1º - Entende-se por "entrepasto de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SUBSEÇÃO V

ESTABELECEMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS.

Art. 46 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- 1. Apiários;*
- 2. Entrepósitos de mel e cera de abelhas.*

§1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§2º - Entende-se por "entrepósito de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO II - ORIGEM VEGETAL

Art. 47 - Ficam estabelecidas as normas abaixo, para execução da Inspeção dos produtos de Origem Vegetal.

§1º - A inspeção de produtos de Origem Vegetal no Município de Duque de Caxias será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal e abrange:

I - A higiene geral dos estabelecimentos registrados;



II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para utilização e o escoamento das águas residuais;

III – O funcionamento;

IV – As fases de recebimento, elaboração e preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de produtos de Origem Vegetal, de suas matérias-primas, adicionados ou não de produtos de Origem Animal;

V – A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no presente regulamento e nas normas federais, estaduais ou municipais e/ou fórmulas aprovadas;

VI – A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais ou municipais e/ou fórmulas aprovadas;

VII – A coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos através de laboratórios credenciados junto ao SIM/DC, conforme a necessidade;

VIII – As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

Art. 48 – Será necessário o registro de estabelecimentos que processem minimamente alimentos vegetais, com matéria-prima de produção própria ou de terceiros, transformando-os e/ou manipulando-os, embalando-os e identificando-os visando o consumidor final.

Art. 49 – O registro do estabelecimento seguirá as orientações do Art. 11 do presente regulamento.



§1º - O contrato referido no inciso VIII do Art. 11 será entre o estabelecimento e profissional habilitado; com a emissão da respectiva anotação de responsabilidade técnica do referido conselho de regulamentação profissional para a responsabilidade técnica pelo estabelecimento.

§2º - Ao responsável técnico compete à execução do programa de defesa vegetal e do controle de qualidade em todas as fases de processamento do alimento, bem como das condições de transporte e acondicionamento dos produtos até o ponto de venda e ou consumidor final.

Art. 50 - Para a aprovação dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem vegetal será exigido o cumprimento das normas sanitárias comuns a todos os estabelecimentos descritos no capítulo VII - Implantação e normas sanitárias, comuns a todos os estabelecimentos agroindustriais de produtos de Origem Animal e Vegetal do presente regulamento deste Decreto.

Art. 51 - Os estabelecimentos de produtos de Origem Vegetal são classificados em:

- I - Miniagroindústria;
- II - Entrepasto de vegetais;
- III - Fábrica de produtos de Origem Vegetal;
- IV - Indústria de vegetais;
- V - Fábrica de doces.

§1º - Entende-se por "Miniagroindústria" o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em área rural.

§2º - Entende-se por "Entrepósito de Vegetais", o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.

§3º - Entende-se por "Fábrica de Produtos de Origem Vegetal" o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria.

§4º - Entende-se por "Indústria de Vegetais", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de Origem Animal.

§5º - Entende-se por "Fábrica de Doces", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima (frutas e afins) e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição, adicionados ou não de produtos de Origem Animal.

Art. 52 – Todos os estabelecimentos classificados no artigo anterior deverão seguir norma específica de cada produto de acordo com a Legislação Vigente.

CAPITULO VI

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 53 – O Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias será composto por um Diretor de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DINPOA), por um Diretor de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DINPOV) e auxiliares com capacidade técnica, tantos quantos se fizerem necessário. As direções deverão



ser exercidas por um(a) Médico(a) Veterinário(a) e um(a) Engenheiro(a) Agrônomo(a), respectivamente.

Art. 54 – Para efeito deste Regulamento, entende-se como Inspeção Municipal todo e qualquer ato ou norma, praticado ou emanado do Órgão Municipal de Inspeção, que detenha a atribuição de desempenhar as atividades de inspeção de produtos de Origem Vegetal e Animal, ou por seus servidores, dentro dos limites de suas competências.

§ 1º - Aos servidores lotados na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal será fornecida designação funcional a partir de publicação em Diário Oficial Municipal, que deverá ser apresentada quando solicitada.

§ 2º - Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da função, será concedido o acesso amplo e irrestrito a todas as dependências e instalações dos estabelecimentos ora registrados ou em processo de registro.

§ 3º - Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal poderão, quando necessário e no exercício de suas atribuições, requisitar apoio à força policial para a execução das ações estabelecidas neste regulamento.

§ 4º - Em caso de recusa do estabelecimento em conceder acesso à fiscalização de suas dependências e instalações, este poderá ser autuado, multado ou ter o seu registro suspenso, cancelado ou negado.

Art. 55 - Constituem-se em instrumento de aplicação e observação dos preceitos determinados neste regulamento e nas leis que o instituem, os seguintes termos de fiscalização oficiais assim descritos: Relatório Técnico, Notificação, Auto de Infração e Auto de Apreensão.

§ 1º - O Termo de fiscalização oficial denominado "Relatório Técnico" é instrumento de constatação e produção de orientação técnica, sua produção

fica restrita à emissão por agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção Municipal, que deverá ser profissional habilitado, devendo conter as informações observadas resumidamente e baseadas nos preceitos legais deste Regulamento e nas Leis que o instituem.

§ 2º- *O termo de fiscalização oficial denominado "Notificação" é o instrumento fiscal de formalização da observância de anormalidade ou de precisão de instrução legal de medida corretiva, informativa e/ou suspensiva, substanciado pelo(s) dispositivo(s) deste Regulamento e nas Leis que o instituem, bem como do prazo para sanar seus efeitos.*

§ 3º- *O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Infração" é o instrumento fiscal de autuação, produzido pelo agente fiscal com a fé pública, em caracteres manuais legíveis, sendo produzido em 03 vias, no caso do descumprimento da medida corretiva solicitada em qualquer outro instrumento legal emitido, ou ainda, pela observância direta, por parte do agente fiscal, do descumprimento de qualquer um dos dispositivos presentes neste Regulamento que exija a aplicação imediata pela mesma, por representar ameaça ao bem estar comum e de risco ao consumidor, não cabendo a tal fato, notificação prévia em função da gravidade da constatação. O agente fiscal lotado no Serviço de Inspeção fixará, com base nos preceitos legais deste Regulamento e nas Leis que o instituem, o intervalo de valores da multa, informará ainda, a incidência de agravantes ou atenuantes, bem como o prazo para recolhimento da multa e do cumprimento das exigências que motivaram a infração; além da natureza do infrator se primário ou reincidente.*

§ 4º- *O termo de fiscalização oficial denominado "Auto de Apreensão" é o instrumento fiscal de apreensão de produtos, bens, matérias primas, embalagens, equipamentos, utensílios, que estejam em desacordo com algum dos dispositivos deste regulamento e nas leis que o instituem.*

Art. 56 – *O Prazo concedido para o cumprimento das exigências descritas nos termos de fiscalização oficiais, não deverá exceder a 60 (sessenta) dias da lavratura do ato.*

Este poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial não exceda 90 (noventa) dias.

I - Esgotado o prazo fixado no caput deste artigo, o mesmo não poderá ser prorrogado e seu descumprimento levará à interdição ou cassação do registro do estabelecimento infrator;

II - A 2º via dos termos de fiscalização oficiais assinadas pela autoridade fiscalizadora permanecerá em poder do notificado, sendo nela devidamente anotada a data, hora e ciência por parte do notificado;

Art. 57 – *O autuado terá prazo de 20 (vinte) dias a partir da ciência do Auto de Infração para interpor recurso através do completo preenchimento do Requerimento Modelo “A”, além da exposição de motivos e defesa que seguirão anexados no processo administrativo em trâmite na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal.*

I – A Diretoria do Serviço de Inspeção emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§1º - *Em caso de parecer favorável ao recurso interposto, o processo administrativo que gerou o Auto de Infração será arquivado;*

§2º - *Em caso de parecer desfavorável ao recurso interposto, a Diretoria do Serviço de Inspeção arbitrará o valor da multa, com base no intervalo prescrito e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator e encaminhará o processo que deverá ser julgado por uma Comissão composta por no mínimo 03 (três) membros a serem indicados pelo(a) Secretário(a) Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, através de Portaria, que deverão assinar conjuntamente com o(a) Secretário(a) a decisão final;*

§3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber, sendo a Diretoria do Serviço de Inspeção responsável pelo arbitramento do valor da multa, com base no intervalo e nas informações a respeito de agravantes ou atenuantes, bem como da natureza primária ou reincidente do infrator.

Art. 58 - Os agentes fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição administrativa em caso de falta, falsidade, ou emissão dolosa.

Art. 59 - Lavrado o Auto de Infração, será entregue a 2ª via ao infrator, sendo que a 1ª via com a ciência do mesmo juntar-se-á ao processo administrativo. Na sua ausência, a ciência será dada por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa em assinar, deverá ser consignada à revelia pela autoridade competente com assinatura de duas testemunhas.

Art. 60 - No caso de não ser comprovado o recolhimento da multa ou não ser interposto qualquer recurso válido e findados os prazos legais, será o processo, a que se refere o Auto de Infração, remetido ao Órgão Arrecadador do Município para inscrição na dívida ativa e posterior cobrança judicial na ausência de pagamento.

Art. 61 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos descritos neste regulamento são de exclusiva competência e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 62 - A confecção dos carimbos da Inspeção será autorizada pelas respectivas Diretorias do SIM/DC, mediante requerimento encaminhado pelo interessado, somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

Art. 63 - Os modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/DC obedecerão as seguintes especificações constantes dos Artigos 64 a 66.

Art. 64 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M. /DC", Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Condenado", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§1 - As iniciais S.I.M. /DC traduzem "Serviço de Inspeção Municipal" seguido das iniciais maiúsculas das letras do nome do Município.

§2 - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M. , e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

Art. 65 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, 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 (preta), quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 66 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. /DC, obedecerão às seguintes especificações:

A) Modelo 1 :

1. Dimensões: 0,02 m (dois centímetros) de raio para rótulos de embalagens de até 1 Kg (um quilograma); 0,03 m (três centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 1 Kg (um quilograma) até 10 Kg (dez quilogramas); 0,04 m (quatro centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 10 Kg (dez quilogramas);

2. Forma: circular;

3. *Dizeres: A palavra "Inspeccionado" acompanhando a curvatura interna superior; o número de registro posicionado no centro da circunferência; a sigla S.I.M. / DC acompanhando a curvatura interna inferior; "Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento" acompanhando a curvatura superior externamente;*
4. *Uso: Para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira, plástico ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo. Quando se tratar de produto de origem vegetal deverá ser feito no produto ou na embalagem secundária.*

4.1. O carimbo deverá ser feito em:

- a) *Alto relevo ou pelo processo de impressão automática à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla S.I.M. / DC, e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem;*
- b) *A fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;*
- c) *Impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;*
- d) *Impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.*

B) Modelo 2:

1. **Dimensão:** 0,07 m (sete centímetros).
2. **Forma:** triangular.
3. **Dizeres:** a palavra "Inspeccionado" acompanhando a base do triângulo; a sigla SIM / DC posicionada no centro do triângulo e o número de registro logo abaixo.
4. **Uso:** Para carcaças ou quartos de bovino e carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares em cada quarto; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

C) Modelo 3:

1. **Dimensões:** 0,04 m \times 0,045 m (quatro centímetros na base do triângulo por quatro e meio centímetros nos lados do triângulo).
2. **Forma:** triangular.
3. **Dizeres:** a palavra "Inspeccionado" acompanhando a base do triângulo; a sigla SIM / DC posicionada no centro do triângulo e o número de registro logo abaixo.
4. **Uso:** para vísceras.

D) Modelo 4:

1. **Dimensões:** 0,05 m \times 0,07 m (cinco centímetros por sete centímetros).

2. Forma: retangular.
3. Dizeres: a palavra "Condenado" na parte superior do retângulo; a sigla SIM/ DC no centro do retângulo e logo abaixo o número do registro.
4. Uso: para produtos condenados.

F) Modelo 5 : Etiqueta – Lacre

1. Dimensões: 0,06 m × 0,04 m (seis centímetros por quatro centímetros)
2. Forma: retangular.
3. Dizeres: "Secretaria Municipal de Agricultura" acima da linha superior do retângulo; a sigla SIM/ DC na parte interna superior do retângulo; o número de registro no centro do retângulo e a palavra "Inspeccionado" na parte interna inferior do retângulo.
4. Uso: para carne resfriada de bovino, bubalino ,ovino, caprino e suídeo com osso aposta na etiqueta lacre , feita de filme de polietileno de baixa densidade para uso em contato com produtos alimentícios. Lacrada através termo - soldagem das extremidades.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fábrica, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento e armazenamento de produtos de Origem Animal e Vegetal deverá possuir o Certificado de Inspeção Municipal



(CESIM/DC) válido, Livro de Visitas e anotações emitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Duque de Caxias – SIM/ DC.

§1º - O Certificado de Inspeção Municipal (CESIM/DC) será concedido após inspeção das instalações pela autoridade competente, obedecidas às especificações deste Regulamento e de normas técnicas especiais caso sejam necessárias.

§2º - O estabelecimento providenciará o Livro de Visitas e Anotações paginado e numerado, para que o Serviço de Inspeção Municipal de Duque de Caxias – SIM /DC proceda a sua abertura, sendo que nele conterà as anotações das ocorrências feitas pelo Responsável Técnico e verificadas pela Autoridade Competente nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades incididas e dos prazos determinados pela autoridade de inspeção.

§3º - O Livro de Visitas deverá estar à disposição do fiscal no momento da vistoria. As anotações inseridas no Livro constarão também no Bloco de Vistoria do fiscal devendo conter data, ciência e assinatura do proprietário ou de seu representante legal.

§4º - A juízo da autoridade competente, ou quando o volume e a rotina de produção solicitar a presença permanente do Serviço de Inspeção, deverá ser destinada instalação para acomodar o Serviço de Inspeção, ou mobiliário de acesso restrito para acomodar toda a documentação referente ao estabelecimento.

§5º - A Inspeção Municipal poderá ser permanente ou periódica. Será permanente em estabelecimento que abatem animais de açougue. Nos demais estabelecimentos poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do serviço de Inspeção Municipal.



Art. 68 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, para exploração do comércio intramunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.
Parágrafo único - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 69 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma empresa, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 70 - Nos locais em que fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 71 - O Estabelecimento deve estar localizado em local apropriado e que atenda as exigências do Plano Diretor e as Diretrizes Básicas da Lei Orgânica deste Município, respeitando as normas Sanitárias afins:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência no centro do terreno devidamente cercado e afastado das vias públicas, dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte, devendo em todas as hipóteses as operações de recepção e expedição se realizarem no interior do terreno.

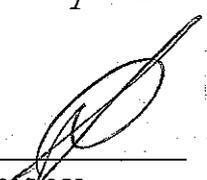
Art. 72 - Dispor de fontes e/ou redes de abastecimento de água potável, devendo ser anexados os resultados de potabilidade por laboratório reconhecido ou credenciado pelo serviço oficial de análises, e em volume suficiente e capaz de atender todas as necessidades industrial e sanitárias do estabelecimento, e, quando for o caso, de instalação para tratamento de água.

Art.73 – *Dispor de redes de esgoto em todas as dependências com dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e entrada de roedores ou outros animais, ligado, caso seja necessário, a um Sistema Único de Tratamento de Efluente, antes do lançamento no sistema geral de escoamento do estabelecimento, que deverá dispor ainda de um eficiente sistema de digestão de matéria orgânica, antes do deságüe em cursos naturais de águas ou fossas sépticas e sumidouros onde não haja a oferta de serviço de rede de captação de esgotos, conforme as normas técnicas municipais e/ou estaduais com a fiscalização e anuência do Órgão Ambiental Municipal, sem prejuízo das demais fiscalizações.*

Art.74 - *Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:*

- 1. Conter áreas proporcionais e específicas para recepção, seleção e lavagem, para a produção, para o armazenamento do produto final e de depósito (matérias primas, embalagens) e produtos comestíveis, obedecendo adequado fluxo de processamento, separadas por meio de paredes totais, além de banheiros e vestiários.*
- 2. Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;*
- 3. Dispor de iluminação natural ou artificial, luz fria, suficiente à natureza dos serviços, bem como a ventilação suficiente em todas as dependências, respeitada as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;*
- 4. Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, sem frestas com cantos arredondados, de cor clara e resistente à corrosão, previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;*
- 5. Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados, ou com outro material adequado;*

6. *a parte restante será conveniente rebocada, caiada ou pintada de cor clara, cantos arredondados e pé direito adequado;*
7. *Possuir forro ou sistema eficiente de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;*
8. *Dispor de mesas construídas de material adequado, que permitam perfeita higienização e execução dos trabalhos;*
9. *Dispor de recipientes adequados e de fácil e perfeita higienização para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal e vegetal;*
10. *Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;*
11. *Dispor de água fria e/ou quente abundantes, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;*
12. *Dispor de instalações sanitárias e vestiários, proporcionais ao número de empregados, de acesso independente e localizados próximo à entrada do estabelecimento, devendo o banheiro/vestiário ser de uso exclusivo dos trabalhadores da Agroindústria, sem contato direto com o ambiente de processamento, contendo armário para uniformes;*
13. *Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;*



14. *Possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;*
15. *Possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;*
16. *Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;*
17. *Quando possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, estes devem oferecer garantias de resistência, segurança e estabilidade;*
18. *Dispor maquinário e equipamento necessários à atividade e adequados à natureza dos serviços obedecendo aos princípios da técnica industrial e de fácil higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis; todo equipamento que entrar em contato com a matéria prima e produtos comestíveis deve ser de aço inoxidável e/ou material inerte, adequado à natureza dos serviços e mantido em perfeito estado de conservação e higiene;*
19. *Possuir refeitórios convenientemente instalados nos estabelecimentos onde trabalham mais de 100 (cem) pessoas;*
20. *Possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada à limpeza de equipamentos empregados na manipulação de matérias primas e produtos*

comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta, exceto para agroindústrias;

- 21. Só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência(s) correspondente(s);*
- 22. Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;*
- 23. Dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;*
- 24. Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução das atividades do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;*
- 25. Dispor de equipamentos e local próprio para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com pontos de água sob pressão adequada e em abundância;*
- 26. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de mosca, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos, e de outros animais no recinto do estabelecimento;*
- 27. As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal e vegetal.*
- 28. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiros e aviários), cabendo ao fiscal avaliar as condições higiênico-sanitárias para a definição da distância adequada;*

29. *Assegurar a realização do controle sanitário da fonte de matéria prima, através de ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais e vegetais livres de parasitas, resíduos e/ou contaminantes, entre outras manifestações patológicas que comprometam a saúde humana e/ou a qualidade da matéria prima utilizada e dos seus subprodutos, visando principalmente assegurar a efetiva realização do controle de qualidade dos produtos industrializados e/ou produzidos.*
30. *As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a distância regulamentada pela Legislação vigente.*
31. *A sala de armazenamento do produto final deverá possuir local para cada tipo de alimento processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizado de forma a facilitar a expedição; deverá ainda ser continua ao corpo do estabelecimento e devidamente separada por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção.*

CAPÍTULO VIII

DO PESSOAL

Art.75 – *Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, jaleco, avental, gorro, máscara) de cor branca e limpos, no mínimo, trocados diariamente;*

§ 1º - *Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e, não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.*

§ 2º - *Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados.*

Art. 76 – Os funcionários deverão ainda:

- a) Submeter-se a exames de saúde periódicos (no mínimo anuais), que os habilitem a manipular alimentos;*
- b) Não usar adornos nas mãos, pulsos, etc...;*
- c) Não apresentar sintomas ou lesões de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;*
- d) Não cuspir, fumar, comer, beber ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;*
- e) Manter unhas curtas e desinfetadas, barba e cabelos protegidos.*

CAPITULO IX

DO REGISTRO DO PRODUTO

Art. 77 – É obrigatório o registro no SIM/DC de todos os produtos de origem animal e vegetal, previamente à sua manipulação.

Art. 78 – Para o registro a que se refere o artigo anterior, necessário se faz a apresentação dos seguintes documentos ao SIM/DC:

- a) Requerimento solicitando o registro do produto;*
- b) Memorial descritivo do processo de fabricação do produto contendo informações sobre as quantidades e percentuais que compõem o produto,*

devendo ser atestado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico pelo Estabelecimento;

- c) Croqui da rotulagem, que deverá estar de acordo com o constante deste regulamento.*

Art. 79 – *Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulos.*

Parágrafo Único: *fica a critério do SIM/DC, permitir para certos produtos o emprego de rótulos sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo de carimbo da Inspeção.*

Art.80 - *Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa, litografada, ou gravada a fogo sobre a matéria prima e/ou na embalagem.*

Art.81 – *O rótulo para produtos de origem animal e vegetal deve conter as seguintes informações:*

- ✓ *Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados em corpo e cor;*
- ✓ *Nome da firma responsável;*
- ✓ *Natureza do estabelecimento conforme classificação prevista neste regulamento;*
- ✓ *Carimbo oficial da Inspeção Municipal, conforme modelos definidos neste regulamento;*
- ✓ *Endereço e telefone (se existente) do estabelecimento;*
- ✓ *Marca comercial do produto;*

- ✓ *Data de fabricação do produto;*
- ✓ *“Prazo de validade” do produto ou “consumido até”;*
- ✓ *Peso líquido;*
- ✓ *Fórmulas com lista de ingredientes (composição, aditivos / condimentos e demais ingredientes);*
- ✓ *Atender a legislação da ANVISA/MS;*
- ✓ *Indústria Brasileira;*
- ✓ *N.º de registro no CNPJ ou Inscrição Estadual;*
- ✓ *Identificação do lote;*
- ✓ *A expressão “deve ser pesado na presença do consumidor ou conteúdo líquido ou peso líquido ou ainda unidade;*
- ✓ *Temperatura ideal para conservação do produto;*
- ✓ *Produto registrado na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento SMMAAA/SIM/DC sob n.º 000/ n.º de registro do Estabelecimento;*

Parágrafo Único: *Em caso da utilização de carne equídeo ou produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO”, ou “PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO”, ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.*

Art. 82 – *Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seus rótulos a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.*

Art. 83 – Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 84 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 85 – Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres exigidos pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc) higiênicas e adequadas ao produto.

Art.86 – É proibida a reutilização de embalagens.

CAPITULO X

REINSPEÇÃO DOS PRODUTOS

Art. 87 - Os produtos de origem animal e vegetal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo e comércio intramunicipal.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspeccionando-os antes da liberação.

§ 3º - Quando não for permitido o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, o produto condenado deverá ser destruído.

Art. 88 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no S.I.F., S.I.E ou S.I.M.

Parágrafo Único: É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação, aproveitamento condicional ou destruição.

Art. 89 - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 90 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, Estadual ou Municipal a reinspeção deve especialmente visar:

- 1 - Sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- 2 - Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- 3 - Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- 4 - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

5 - Coletar amostras para exame químico e microbiológico;

§1º - A amostra deve receber etiqueta de identificação aprovada pelo SIM/DC, claramente preenchida pelo interessado e pelo fiscal que coleta a amostra.

§2º - Sempre que o interessado desejar a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§3º - Tanto a amostra como a contra-prova devem ser colocadas em envelopes apropriados pelo SIM/DC, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo fiscal.

§4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra-prova.

§6º - O requerimento será dirigido a Diretoria do SIM/DC

§7º - O exame da contra-prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial ou credenciado, com a presença de um representante do interessado.

§8º - Além de escolher o laboratório oficial ou credenciado para exame da contra-prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§9º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível ou ainda a destruição caso seja condenado.

CAPITULO XI

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO DOS PRODUTOS

- Art. 91 – Os produtos e matérias primas de origem animal e vegetal procedentes de estabelecimento sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências deste Regulamento podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do município e constituir objeto de comércio intramunicipal.*
- Art. 92 – As autoridades da Saúde Pública em sua função de Vigilância Sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/DC, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal e vegetal.*
- Art. 93 – Todos os produtos de origem animal e vegetal, em trânsito pelas rodovias do Estado do Rio de Janeiro devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Ministério da Agricultura e da Secretaria Estadual de Agricultura, nos postos fiscais fixos ou volantes, de acordo com as normas de atuação do SIF/SIE em Barreiras Sanitárias, bem como nos estabelecimentos de destino.*
- Art. 94 – Os produtos de origem animal e/ou vegetal, quando em trânsito devem estar acompanhados do “CESIM/DC”, bem como o veículo que deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária Veicular válido.*
- Art. 95 – O transporte de produtos de origem animal e vegetal deve ser feito em veículos apropriados, tanto ao tipo do produto a ser transportado, como para sua perfeita conservação.*

§ 1º – *Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza;*

§ 2º – *Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).*

CAPITULO XII

DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 96 – *Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal do estabelecimento de que trata o presente Regulamento, obrigado(s) à:*

- a) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;*
- b) Fornecer quando necessário ou solicitado material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de Inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame de laboratório;*
- c) Fornecer , quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição e ordem do SIM/DC;*
- d) Nos casos em que os técnicos da Inspeção não dispuserem de meios de locomoção, para execução dos trabalhos, a Empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;*
- e) Possuir Responsável Técnico habilitado;*

- f) *Acatar todas as determinações da Inspeção Municipal, quanto ao destino dos produtos condenados;*
- g) *Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;*
- h) *Recolher as Taxas de Inspeção Municipal e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a Legislação vigente;*
- i) *Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária qualquer matéria prima ou produto industrializado, oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária Federal ou Estadual;*
- j) *Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados referentes ao movimento geral de produção da Empresa.*

Art. 97 – *Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria do SIM/DC.*

CAPITULO XIII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 98 - *Os produtos de Origem Animal e Vegetal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos em laboratórios credenciados junto ao SIM/DC.*

Parágrafo Único: *As despesas dos referidos exames deverão ser suportados pelos proprietários e/ou administradores do estabelecimento.*

Art. 99 - As técnicas de exame serão de acordo com os estabelecidos pelo Ministério da Agricultura para produtos de Origem Animal e Vegetal, seus derivados, ingredientes, água de abastecimento dos estabelecimentos.

Art. 100 - Os padrões sensoriais físico-químicos e microbiológicos utilizados na interpretação dos resultados serão os fixados pelo Ministério da Agricultura, pelo Ministério da Saúde e demais órgãos oficiais competentes.

CAPÍTULO XIV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 101 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, concomitantemente com responsabilidade criminal.

Parágrafo Único: Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/DC no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, apresentar resultados laboratoriais em desacordo com o padrão definido em legislação específica para o produto; e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal.

Art. 102- As penalidades administrativas a serem aplicadas por fiscais do SIM/DC constarão de advertência, multa, apreensão e/ou condenação das matérias primas e produtos, suspensão da Inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária) e cassação/cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º - *As penalidades previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente dependendo da gravidade da infração;*

§ 2º - *São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, os fiscais do SIM/DC designados para essa finalidade sob conhecimento da Diretoria do Serviço;*

§ 3º - *As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Diretoria do SIM/DC;*

§ 4º - *O "Auto de Infração", documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, razão social da firma responsável e o CNPJ e/ou Inscrição Estadual e na ausência do proprietário, a assinatura de seu representante legal, sendo encaminhado à Diretoria do SIM/DC, para conhecimento e providências;*

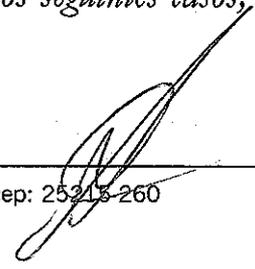
§ 5º - *Os autuados, enquadrados no parágrafo 3º deste artigo, terão prazo de 30 (trinta) dias para apresentar sua defesa junto a Diretoria do SIM/DC.*

Art. 103 - *As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé.*

Art. 104 - *As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, bem como, naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé, mesmo que primário.*

Art. 105 - *As multas serão quantificadas pelo Valor de Referência (VR) vigente ou outra unidade monetária que venha substituir a VR.*

Art. 106 - *Aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos, conforme classificadas:*



a) *Leve (Multa de 270 VR mensal)*

- 1 - *Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;*
- 2 - *Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;*
- 3 - *Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;*
- 4 - *Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;*
- 5 - *Permitir que funcionários trabalhem com uniformes sujos;*
- 6 - *Não possuírem registro junto ao S.I.M/DC e estejam realizando comércio intramunicipal;*

b) *Média (Multa de 550 VR mensal)*

- 1 - *Estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados.*
- 2 - *Houver comercialização de produtos de origem animal e vegetal sem o respectivo rótulo;*
- 3 - *Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;*
- 4 - *Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimento sem a documentação sanitária exigida;*

- 5 - *Houver comercialização intramunicipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;*
- 6 - *Ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;*
- 7 - *Acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;*
- 8 - *Não promover a transferência de responsabilidade prevista neste Regulamento ou deixar de notificar o comprador, locatário ou arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, locação ou arredamento;*
- 9 - *Realizar construções novas ou ampliações no estabelecimento sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM/DC.*
- 10 - *Não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;*
- 11 - *Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;*

c) Grave (Multa de 960 VR mensal)

- 1 - *Não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;*
- 2 - *Estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate e produção;*
- 3 - *Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matéria-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;*

- 4 - Não houver cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas em "AUTO DE INFRAÇÃO";
- 5 - Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da Inspeção;
- 6 - Houver transporte ou comercialização de carcaça (s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- 7 - Receber e manter guardado no estabelecimento, ingredientes ou matérias primas proibido.

d) Gravíssima (Multa de 1.400 VR mensal)

- 1 - Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- 2 - Houver utilização de matérias (s) - prima (s) sem inspeção ou inadequada (s) para fabricação de produtos de origem animal e vegetal;
- 3 - Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria (s) - prima (s) de origem animal ou não;
- 4 - Houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela Inspeção;
- 5 - Ocorrer a utilização do carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção do Município de Duque de Caxias (SIM/DC);
- 6 - Houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados;

- 7 - *Houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com presente Regulamento;*
- 8 - *Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;*
- 9 - *Fabricar produtos em desacordo com o memorial descritivo aprovado pelo SIM/DC ou, ainda, sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e/ou a tecnologia do processo de fabricação;*
- 10 - *Desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias relativas ao funcionamento do estabelecimento e à higiene das dependências e dos equipamentos, bem como dos trabalhadores de manipulação e preparo de matérias primas e produtos.*

Parágrafo Único: *A critério do SIM/DC poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste Regulamento ou da legislação pertinente.*

Art. 107 - *O infrator, uma vez multado, terá 5 (cinco) dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e apresentar ao SIM/DC o respectivo comprovante.*

Parágrafo Único: *O prazo acima estipulado é contado a partir do primeiro dia útil da data em que o infrator tenha sido notificado da multa.*

Art. 108 - *O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva, sem prejuízo das medidas judiciais cabíveis.*

Art. 109 - *Da pena de multa, efetuando o respectivo recolhimento, cabe recurso no prazo de 20 (vinte) dias corridos à Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal, através do completo preenchimento do Requerimento*



Modelo "A.1", além da exposição de motivos e defesa que seguirão anexados no processo administrativo gerado.

Art. 110 - *Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de Origem Animal e Vegetal:*

- a) Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;*
- b) Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;*
- c) Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;*
- d) Que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;*
- e) Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.*
- f) Que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;*
- g) Que estiverem sendo comercializados em caráter Intermunicipal sem a prévia autorização do S.I.F./MAPA ou S.I.E./RJ.*

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

- I.** *Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria prima;*
- II.** *Não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria prima deverá ser condenado;*



- III. *Os produtos ou matérias primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal para estabelecimentos que possuam condições de rebenificá-los ou destruí-los.*
- IV. *Nos casos de condenação, permite-se, caso seja possível, o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência do SIM/DC.*
- V. *Em caso de destruição dos produtos ou matérias primas, as despesas serão por conta do proprietário do estabelecimento sob a fiscalização do SIM/DC.*

Art. 111 - *Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:*

a) Adulterações:

- I. *Quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariem as especificações e determinações fixadas;*
- II. *Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;*
- III. *Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM/DC;*
- IV. *Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;*
- V. *Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.*

b) Fraudes:

- I. Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/DC;*
- II. Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;*
- III. Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;*
- IV. Conservação com substâncias proibidas;*
- V. Especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.*

c) Falsificações:

- I. Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;*
- II. Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.*

Art. 112 – *A suspensão do CESIM, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha algumas das seguintes características:*

- a) Cause risco ou ameaça de natureza higiênica – sanitária ou embaraço a ação fiscalizatória;*



- b) *Consista na adulteração ou falsificação do produto;*
- c) *Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno;*
- d) *Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.*

Art. 113 – As penalidades a que se referem o presente Regulamento, serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator, da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal;

Art. 114 – As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de Saúde Pública, Policial ou de Defesa do Consumidor.

Art. 115 – O descumprimento das responsabilidades pelos Fiscais da Inspeção Municipal será apurado pelo Diretor do Serviço de Inspeção do Município, ao qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO XV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 116 – O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas as normas que forem expedidas para conhecimento das autoridades diretamente envolvidas.

Art. 117 – Sempre que possível o SIM/DC, facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos de capacitação.



Art. 118 - O SIM/DC promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal.

Art. 119 - Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa do SIM/DC.

Art. 120 - É proibido conceder inspeção mesmo a título precário a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM/DC.

Art. 121 - Suspensa o Serviço de Inspeção Municipal, deve ser feita imediata comunicação às autoridades Federal e Estadual competentes, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar atividade de produção.

Parágrafo Único: A transgressão do disposto neste artigo, implicará na apreensão dos produtos desde que produzidos após a suspensão da Inspeção Municipal, sem prejuízos de outras penalidades que couberem.

Art. 122 - Nos casos de cancelamento de registro, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os rótulos aprovadas pelo SIM/DC.

Art. 123 - Para os estabelecimentos registrados que na data de publicação do presente Regulamento estiverem em desacordo com as prescrições deste, o SIM/DC fará as exigências de adaptação, concedendo-lhes um prazo a ser fixado pela Diretoria do SIM/DC para cumprimento dessas exigências, o qual não pode exceder 180 (cento e oitenta) dias.

Parágrafo Único: Esgotado o prazo sem que tenham sido realizados os melhoramentos exigidos, será cassado o registro, ficando o estabelecimento impedido de funcionar.

Art. 124 - Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente regulamento serão resolvidos por decisão da Diretoria do SIM/DC devendo-se

observar que na ausência de previsão neste Decreto deverão ser aplicadas as normas federais pertinentes.

Parágrafo Único: *As resoluções a que se referem o presente Artigo terão validade a partir data de sua publicação.*

Art. 125 – *Este Regulamento entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.*

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias, 17 de Julho de 2014.



ALEXANDRE AGUIAR CARDOSO

Prefeito Municipal



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Duque de Caxias
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento – SMMAAA
Gerência de Inspeção Sanitária Agropecuária

CERTIFICADO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – CESIM
Nº xxx/ANO

Razão social: _____

CPF/CNPJ: _____ Inscrição Estadual: _____

Inscrição Municipal: _____ Descrição da Atividade: _____

Responsável: _____

Condições Sanitárias Observadas: _____

OBS: Observadas às disposições da Lei Municipal nº 2412 de 30 de novembro de 2011 e Decreto nº XXXXXXXXXXXX fica o mesmo sujeito às fiscalizações do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento – SMMAAA

VALIDADE:24 (vinte e quatro) meses á contar da Emissão.

LIBERADO PARA FUNCIONAMENTO.

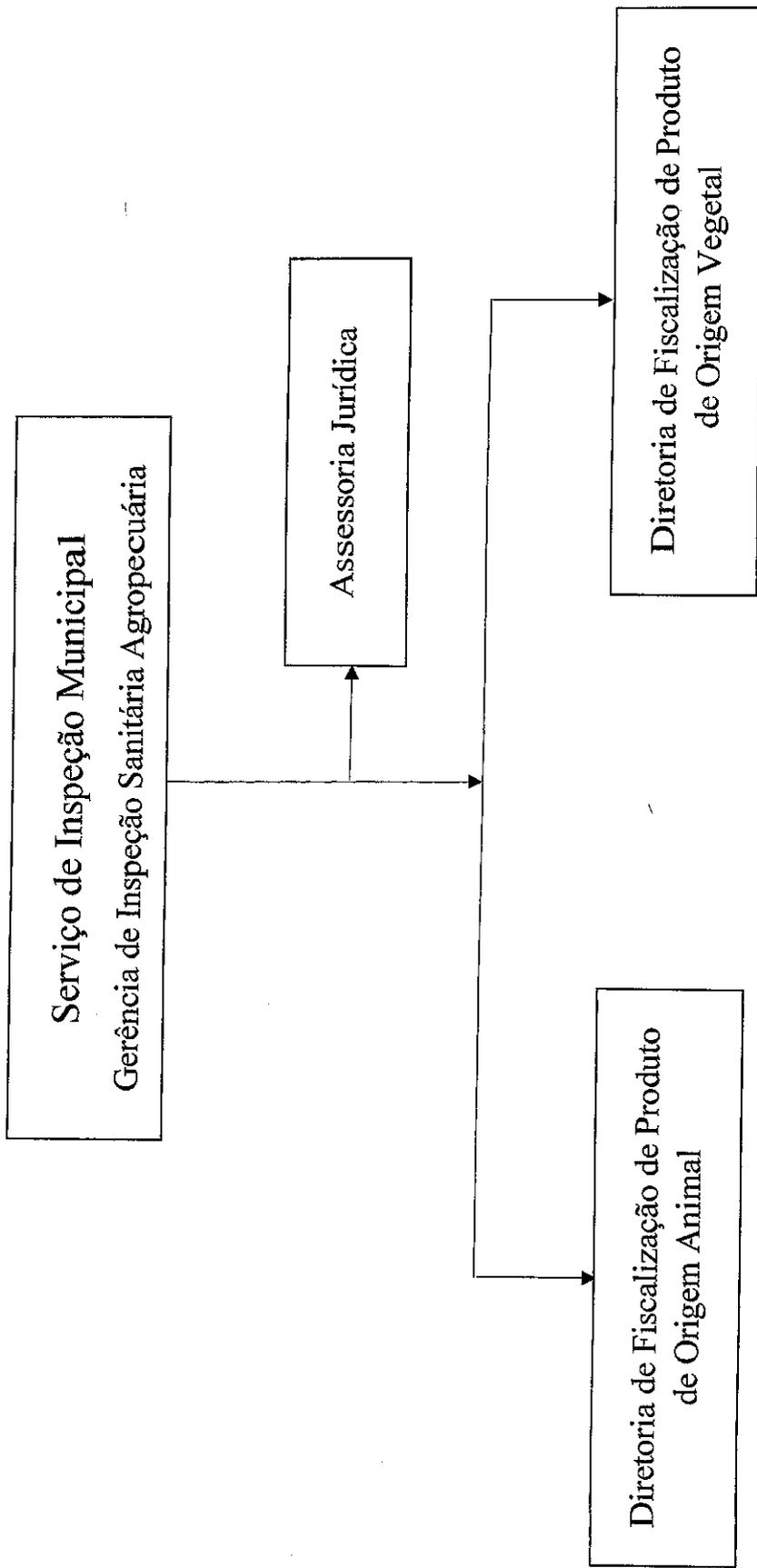
Duque de Caxias, _____ de _____ de _____

Diretoria de Inspeção de Produtos(DINPOA/DINPOV)

Matrícula nº

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL EM ____ / ____ / ____ Nº

Rua xx tel xxxxxxxxxxxxxxxx e-mail xxxxxxxx



65

VI - MEIOS DE TRANSPORTE

08 - DESCRIÇÃO

VII - AUTENTICAÇÃO

DATA

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



VIII- BANHEIROS/ VESTUÁRIOS/ INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

12- DESCRIÇÃO

IX -DEPÓSITO DE EMBALAGEM, MATÉRIAS PRIMAS, CONCIMENTOS E UTENSÍLIOS, ADMINISTRAÇÃO X

13- DESCRIÇÃO

14 - DESCRIÇÃO

X - SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

15 - DESCRIÇÃO

XI - DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

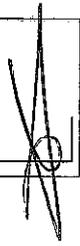
16- DESCRIÇÃO

XII - DESPROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO E CONTROLE DE VETORES

DATA

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TECNICO

67





PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE,
AGRICULTURA E ABASTACIMENTO - SMMAAA
ANEXO 04 - REGISTRO DE PRODUTO, FORMULAÇÕES, ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA,

ESTABELECIMENTO

PRODUTO

68

01 - RAZÃO SOCIAL

02 - NOME DO PRODUTO

03 - INGREDIENTES

04 - FÓRMULA

I- IDENTIFICAÇÃO

05 - DESCRIÇÃO

II- DESCRIÇÃO DO PRODUTIO

06 - DESCRIÇÃO

07 - DESCRIÇÃO - (COLAR CÓPIA DA ARTE COLORIDA DENTRO DO TAMANHO DO RETÂNGULO)

VII- ROTEIRO DE UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

08- DESCRIÇÃO

VIII - EMBALAGEM

09- DESCRIÇÃO

IX - MEIOS DE TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

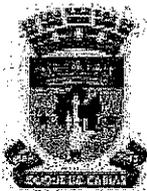
10 - DESCRIÇÃO

X- AUTENTICAÇÃO

DATA

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TECNICO





Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias

Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento – SMMAAA

Gerência de Inspeção Sanitária Agropecuária

70

REQUERIMENTO (MODELO A)

(Razão social)

(Nome Fantasia)

CPF/CNPJ: _____

Inscrição Municipal: _____ Inscrição Estadual: _____

Sito (Rua, Av.) _____

Bairro: _____ Ponto de referência: _____

CEP: _____ - _____ Tel: _____

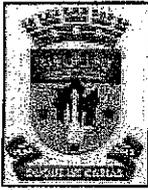
Vem requerer junto ao Serviço de Inspeção Municipal na Secretaria Municipal de Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento conforme determina a Lei:

- Registro de Estabelecimento;
- Abertura de Livro de Visitas e Anotações;
- Certificado de Inspeção Sanitária;
- Registro(s) de Produto(s);
- Reforma/Modificação/Acréscimo;
- Outro(s):

Nestes termos,

Pede-se deferimento.

Duque de Caxias, _____ de _____ de _____



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias

Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento – SMMAAA

Gerência de Inspeção Sanitária Agropecuária

RECURSO (MODELO A.1)

(Razão social)

(Nome Fantasia)

CPF/CNPJ: _____

Inscrição Municipal: _____ Inscrição Estadual: _____

Sito (Rua, Av.) _____

Bairro: _____ Ponto de referência: _____

CEP: _____ - _____ Tel: _____

Vem interpor RECURSO junto ao Serviço de Inspeção Municipal na Secretaria Municipal de
Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Abastecimento, pelas razões abaixo:

Nestes termos,
Pede-se deferimento.

Duque de Caxias, _____ de _____ de _____
