

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim

Decreto



DECRETO Nº 124, DE 12 DE MAIO DE 2022.

“Aprova o Regulamento da Lei Municipal nº 762, de 22 de fevereiro de 2022, que dispõe sobre a alteração do Serviço de Inspeção Municipal e seus procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no âmbito do Município de Boa Vista do Tupim, e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOA VISTA DO TUPIM, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições, conforme o disposto no art. 66, inciso XXIX, da Lei Orgânica do Município de Boa Vista do Tupim.

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 762, de 22 de fevereiro de 2022, que dispõe sobre a alteração do Serviço de Inspeção Municipal e seus procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no âmbito do Município de Boa Vista do Tupim, e dá outras providências;

CONSIDERANDO que o art. 25, da Lei Municipal nº 762, de 22 de fevereiro de 2022, prevê que o Poder Executivo regulamentará a referida lei complementar no prazo de 90 (noventa dias) a contar da data de sua publicação.

DECRETA

Art. 1º - Fica aprovado o Decreto de regulamentação da Lei Municipal nº 762, de 22 de fevereiro de 2022, que dispõe sobre a alteração do Serviço de Inspeção Municipal e seus procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no âmbito do Município de Boa Vista do Tupim, e dá outras providências.

§1º O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o Município, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§2º A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal comestíveis, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município, os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, os produtos das abelhas e seus respectivos derivados.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

1

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 2º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade da equipe técnica, quando delegada pelo Executivo em ato oficial.

§1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§2º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser reinspecionados quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§4º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º - Para efeito deste Decreto, considera-se:

- I. S.I.M refere-se ao Serviço de Inspeção Municipal;
- II. Estabelecimento: a área que compreende o local, e sua circunvizinhança destinado à recepção, e depósito de matérias primas, produção, embalagem e ao armazenamento e expedição de produtos alimentícios;
- III. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado 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, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
 - a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
 - b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

2

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

IV. Inspeção e Fiscalização: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, e demais técnicos e servidores designada pelo SIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica. Compreende os atos de examinar do ponto de vista Industrial e Sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, as instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitário e os padrões físico-químico e microbiológicos no recebimento da matéria prima e ingredientes, bem como durante as fases de elaboração, acondicionamento e armazenagem do produto final;

V. Registro: conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção dos produtos, a distribuição e comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente, proporcionando a identificação sanitária nos rótulos dos produtos inspecionados aptos para consumo humano e comercialização (SELO);

VI. Matéria prima: toda substância de origem animal, em estado bruto que para ser usado como alimento precise sofrer tratamento ou transformação de natureza, física, química ou biológica;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

3

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



VII. Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de maneira modificada;

VIII. Análise fiscal: ato fiscal, no qual é realizado a análise da água, matérias primas, ingredientes ou produtos alimentícios, coletados pela autoridade competente, para verificar a conformidade de acordo com a legislação específica e os dispositivos deste regulamento;

IX. Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que estabelece a paralisação total, de qualquer atividade desenvolvida, podendo ser lacrado o empreendimento ou recolhidos as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

X. Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, ou litografada colada sobre a embalagem do alimento;

XI. Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XII. Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos, produtos relacionados ao estabelecimento para produção de alimentos de origem animal;

XIII. Barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal, podendo ser dispositivo físico ou método previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação, que visa a prevenção de contaminação do manipulador e/ou do alimento;

XIV. Amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote do produto a ser analisado, como parte da amostra geral;

XV. Análise de controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos finais;

XVI. Análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

XVII. Análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pela entidade fiscalizadora para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes;

XVIII. Animais silvestres/exóticos: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental competente;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

4

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



XIX. Bem-estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XX. Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XXI. Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXII. DAP: declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

XXIII. Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue, silvestres ou exóticos, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado.

XXIV. Produto Alterado: matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

XXV. Produtos Adulterados: produtos que foram fraudados e falsificados, sendo:

a) Produtos Fraudados: privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em decorrência de substituição, adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso, elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação.

b) Produtos Falsificados: utilizadas denominações diferentes das previstas, elaborados, fracionados ou reembalados com a aparência e as características de outro produto, elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto, que estejam indicados como um produto processado e não tenham sofrido o processamento, sofram alterações no prazo de validade, não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

CAPÍTULO II DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

5

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 4º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será composto por, no mínimo, um coordenador e uma equipe técnica.

Parágrafo único - A equipe técnica será formada por no mínimo, um auxiliar administrativo, e obrigatoriamente, um médico veterinário. Tendo a equipe técnica, a possibilidade de ser utilizada de forma consorciada com outros municípios, participantes de um consórcio público.

Art. 5º - O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ter, preferencialmente, formação na área de ciências agrárias.

CAPÍTULO III **DA COMPETÊNCIA, INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

Art. 6º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são privativas do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M, vinculado à Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA.

Parágrafo único O Município de Boa Vista do Tupim poderá consorciar-se a Consórcios Públicos a fim de passar ao mesmo a gestão e operacionalização do SIM. Atentando-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M.

Art. 7º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade da equipe técnica, quando delegada pelo Executivo em ato oficial.

Art. 8º - A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

- I. nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II. nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
- III. nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou industrialização;
- IV. nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos em natureza para expedição ou para industrialização;
- V. nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

6

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



VI. nos estabelecimentos que extraem ou recebem o mel, a cera de abelha e os outros produtos das abelhas para beneficiamento ou industrialização;

VII. nos estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 9º - É da competência do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Boa Vista do Tupim a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos no artigo anterior que façam comércio:

I. Municipal;

II. Intermunicipal, enquanto reconhecida a equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA. Ou ainda, quando existir Sistema Estadual de Equivalência.

§1º Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§2º Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM orientação, acompanhamento e fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados e parcerias, tratados neste Decreto, e a viabilidade de capacitação de técnicos e auxiliares.

§3º No caso de gestão consorciada, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados adesos, devendo ser observadas as legislações pertinentes.

Art. 10 - Os servidores do S.I.M. quando em serviço de inspeção e fiscalização, industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviço em atividade sujeitas à inspeção e fiscalização.

Parágrafo único - Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem possuir crachá de identificação pessoal e funcional, fornecida pela Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA, contendo número de registro funcional, nome, fotografia, cargo.

Art. 11 - A Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA, poderá se valer de servidores e estrutura de consórcio público dos quais o município participe, para a execução dos objetivos deste Decreto, respeitadas as competências.

Parágrafo único - Para ações complementares que visem o alcance dos objetivos previstos na Lei Municipal nº 762, de 22 de fevereiro de 2022, e do presente

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

7

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Decreto, fica o Município de Boa Vista do Tupim, através do Chefe do Poder Executivo, autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da Administração direta e indireta.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO

Seção I Do registro

Art. 12 - O registro das agroindústrias será requerido junto ao Município de Boa Vista do Tupim por meio do Serviço de Inspeção Municipal, instruído com os seguintes documentos:

- I** – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
 - II** - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA;
 - III** - licença Ambiental ou dispensa emitida pelo Órgão Ambiental;
 - IV** - documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;
 - V** - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
 - 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;
 - VII** - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
 - VIII** - 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.
- §1º** Tratando-se de agroindústria de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos serviços de extensão rural do Estado ou do Município.
- §2º** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

8

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º A finalização do processo de requerimento de registro se dará da seguinte forma:

I - Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pela autoridade sanitária oficial do SIM;

II – O Serviço de Inspeção Municipal expedirá o CERTIFICADO DE REGISTRO, constando o número de registro, nome da firma, e outras informações necessárias;

III – Permissão para impressão de rótulos, devidamente aprovados.

§4º A Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA poderá cobrar taxa para registro e renovação, anual nos termos da legislação em vigor.

§5º Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação pertinente devidamente aprovado.

§6º A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

§7º Os Programas de Autocontrole deverão ser apresentados em no máximo 6 meses, tendo o S.I.M o prazo de 2 (dois) meses para analisar e responder a partir da data de protocolização do documento.

§8º A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário simples.

§9º O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

§10 O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

§11 As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser requeridos e informados, por meio de protocolo com apresentação de projetos ou plano/relatório da pretensão estando condicionadas à prévia aprovação do SIM.

§12 O SIM deverá manter em arquivo os documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

§13 A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens deverão ser inutilizados pelo empreendedor, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal além de outras consequências previstas em lei, que deverá ser acompanhado pela equipe de apoio do SIM.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

9

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§14 O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo para apuração e adequação, sofrendo as devidas sanções em caso de descumprimento do Decreto ou exigências legais tendo prazo estabelecido para sanar as irregularidades apresentando plano de execução das medidas corretivas.

§15 Nos estabelecimentos não será permitida apresentar, guardar, estocar, armazenar, ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar, ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou produtos alimentares.

Art. 13 Para obter o registro, os estabelecimentos devem:

- I -** Estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos, e contaminantes ambientais;
- II -** Devem estar localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;
- III -** Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência deve possuir acesso e banheiros independentes;
- IV -** As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento, deverão ter uma superfície compacta, e ou pavimentada, com escoamento adequado e que permitam sua limpeza;
- V -** O ambiente interno deve ser fechado, com banheiros e vestiários separados, quando os sanitários e vestiários, não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;
- VI -** O estabelecimento deve possuir instalações adequadas ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção linear ordenado e sem cruzamentos;
- VII -** As instalações novas deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão e que permita fácil limpeza;
- VIII -** As áreas para recepção e depósito das matérias-primas, ingredientes e embalagens, devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e produção do produto final;
- IX -** As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;
- X -** A estrutura física deve estar em adequado estado de conservação, sem bolor, rachaduras, umidade e qualquer condição física que comprometa o produto, a matéria-prima ou as embalagens;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

10

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



- XI** - O piso deve ser de material resistente a impactos, impermeável, lavável e antiderrapante, facilitando a limpeza e desinfecção;
- XII** - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de água ou resíduos, e os ralos com sifão e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;
- XIII** - Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, revestidas de materiais não absorventes e laváveis;
- XIV** - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades;
- XV** - O estabelecimento deve dispor de luz abundante natural ou artificial;
- XVI** - As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato e de fácil abertura, sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação;
- XVII** - Possuir basculantes e janelas, com proteção contra insetos, com material não absorvente e de fácil limpeza;
- XVIII** - Paredes com pé direito de no mínimo 3 metros para construções novas, sendo admitido reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e adequadas as instalações dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho;
- XIX** - A água deve ser potável e encanada, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- XX** - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes, deverá ser realizada através de água quente e ou vapor ou produto químico adequado;
- XXI** - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de descarte de efluentes e água residual, o qual deverá ser mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;
- XXII** - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados, e sem comunicação direta ou indireta com as áreas onde se dá a manipulação do alimento;
- XXIII** - Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria ou fria e quente, com elementos adequados a lavar e secar as mãos, com avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso do sanitário;
- XXIV** - Não será permitido o uso de toalhas de tecido e papel reciclado;
- XXV** - Na área de industrialização deverá existir instalação adequada para higienização e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;
- XXVI** - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;
- XXVII** - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



XXVIII - Em áreas já edificadas em que as características da obra estiverem fora dos limites estabelecidos nesta Seção, deverão ser realizadas adequações que garantam a qualidade sanitária do produto de origem animal.

Art. 14 Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Seção II

Da venda, locação ou transferência

Art. 15 Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM.

Parágrafo único - Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM, por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolizado.

Art. 16 Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art. 17 Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, devendo ser feito novo processo de requerimento.

Art. 18 Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências previstas neste Decreto e legislação pertinente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III

Dos equipamentos e utensílios

Art. 19 Para os fins deste Decreto serão exigidos os seguintes parâmetros e normas no que se refere aos equipamentos e utensílios:

I - Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, não absorventes, resistentes a corrosão, e capazes de resistir a higienização;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

12

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições, que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação;

III - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, freezers, câmaras frigoríficas e outros), deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura;

IV - O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único - É permitido o transporte de matérias primas e produtos finais frigorificados da Agroindústria de Pequeno Porte, em caixa isotérmica, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de 90 minutos, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

CAPÍTULO V **DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES,** **EQUIPAMENTOS E PESSOAL**

Art. 20 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 21 Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 22 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 23 Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou, pelo menos, uma vez por ano.

Art. 24 Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 25 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

13

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 26 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, aqueles resultantes da elaboração que sejam agentes de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Art. 27 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 28 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 29 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma preventiva a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§2º Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

II - Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados.

§5º Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro, deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 30 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 31 Os manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

14

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



- II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;
- III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;
- IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;
- V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa a fim de evitar possível contaminação, enquanto manipulam os alimentos;
- VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
- VII - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
- VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 32 Se houver o uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 33 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 34 Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e devem ser imediatamente afastados do trabalho sempre que constatado a existência de condições físicas que possam contaminar os produtos comprometendo sua inocuidade.

Parágrafo Único - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o manipulador só poderá retornar às atividades munido de atestado médico.

Art. 35 O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 36 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 37 Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

CAPÍTULO VI DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBO

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

15

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 38 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a 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. 39 É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 40 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, a critério do S.I.M.

§1º 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.

§2º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confiram proteção apropriada.

Art. 41 As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 42 É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Art. 43 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal e devidamente identificados por meio de rótulos conforme legislação pertinente, dispostos em local visível contendo a identificação sanitária.

Art. 44 O SIM, no momento da expedição do Certificado de Registro, emitirá autorização para impressão de rótulos devidamente identificados com a "identificação sanitária" seguindo um controle lógico e sequencial de número de rótulos.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

16

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§1º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na arte onde consta a identificação sanitária, devendo o mesmo estar de acordo com a numeração constante na documentação arquivada no SIM. O modelo oficial cujos formatos, dimensões e emprego estão fixados neste Regulamento.

§2º A identificação sanitária - selo de inspeção deve possuir a expressão "Boa Vista do Tupim - BA" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§3º As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§4º 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. 45 Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

- a)** dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);
- b)** forma: elíptica no sentido horizontal;
- c)** dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "Boa Vista do Tupim - BA", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- d)** uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II - Modelo 2:

- a)** dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros);
- b)** forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c)** uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

- a)** dimensões: 0,02m (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
- b)** forma: circular;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

17

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "Boa Vista do Tupim - BA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

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

IV - Modelo 4:

a) dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "Boa Vista do Tupim - BA", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

§1º Para selo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "Boa Vista do Tupim - BA" e "S.I.M.";

b) fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;

c) espessura de 0,6mm para a borda da circunferência.

§2º Para selo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "Boa Vista do Tupim - BA" e "S.I.M.";

b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;

c) espessura de 1,2mm para a borda da circunferência.

§3º Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do selo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

CAPÍTULO VII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 46 Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias móveis.

Art. 47 Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, com equivalência ao SISBI/POA, atendidas as exigências deste

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

18

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Art. 48 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

- I - em estabelecimentos registrados no SIM, apresentar-se com etiqueta lacre;
- II - em estabelecimentos com SISBI, estar com a devida etiqueta lacre, além de acompanhados com o registro sanitário.

Art. 49 O trânsito de produtos de origem animal 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 adequadamente acondicionados e embalados a fim de evitar contaminação, quando assim se fizer necessário.

§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§4º Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados da cópia do "Registro Sanitário" e nota fiscal, assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

§5º As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

CAPÍTULO VIII DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 50 São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

- I - cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;
- II - fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

19

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



III - garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Decreto;

IV - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do Serviço de Inspeção Municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessário a critério do Serviço de Inspeção Municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

V - fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação ou descaracterização de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - fornecer ao SIM, até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

VIII - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

IX - comunicar ao SIM, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza hora de início e de provável conclusão;

X - comunicar com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XI - comunicar com 36 horas de antecedência a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal, primordialmente data, horário de início e previsão de término do abate;

XII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;

XIII - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no SIM, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

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

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

20

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



XV - manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XVI - comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XXVII - responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico-sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XVII - desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XIX - fornecer, ao SIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XX - obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo SIM;

XXI - fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXII - fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXIII - desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXIV - manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXV - manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo sob sua responsabilidade;

XXVI - solicitar, previamente, ao SIM, análise a aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

XXVII – Fornecer ao SIM sempre que solicitado, a escala de trabalho do estabelecimento, exceto o abate.

Parágrafo único - Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 51 O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, contendo obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens, e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - Data, quantidade e destinação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal, que ficará à disposição do agente fiscalizador.

Art. 52 Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em Laboratório credenciados pelo MAPA ou conveniados pelos demais órgãos pertinentes.

Art. 53 Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento e demais elementos da cadeia produtiva.

Art. 54 Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará suspensa, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 55 A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas ou autorizado pela legislação vigente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 56 Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 57 A coleta de amostra para fins de análise fiscal será lavrada com o "Termo de Coleta de Amostra", assegurada sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

22

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§1º Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo de contraprova.

§2º Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§3º As amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão gratuitas.

§4º Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a Coleta das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§5º Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata se for possível.

§6º Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§7º A coleta de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 58 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

Art. 59 Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 60 Por determinação judicial em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Art. 61 Confirmada a condenação do produto, o SIM determinará a sua inutilização.

CAPÍTULO IX DA AGROINDUSTRIA RURAL DE PEQUENO PORTE

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

23

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 62 A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria Rural de Pequeno Porte, no Município de Boa Vista do Tupim/BA, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria Rural de Pequeno Porte serão regidos por este Decreto, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 63 Define-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas, sem prejuízo às legislações superiores de:

I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 64 No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros.

Art. 65 O abate de médios e grandes animais em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, incluindo os exóticos e silvestres e seus derivados sob as variadas formas, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

Parágrafo único - No abate, deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 66 O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 67 O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

24

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 68 A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 69 Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Art. 70 Na Agroindústria Rural de Pequeno Porte, pode ser adotada a pasteurização lenta ("Low Temperature, Long Time" - LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura, Longo Tempo") para produção de leite pasteurizado para abastecimento ao público ou para a produção de derivados lácteos.

§1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§2º O envase deve ser realizado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§3º A matéria-prima deve satisfazer às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de leite pasteurizado, excetuando-se a refrigeração do leite e o seu transporte a granel, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 02 (duas) horas após o término da ordenha.

§4º Não é permitida a pasteurização lenta de leite previamente envasado.

CAPÍTULO X DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM

Art. 71 Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana.

§1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

25

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Seção I **Inspeção Ante Mortem**

Art. 72 A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento da Inspeção S.I.M.

§1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção SIM deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando-as em documento específico.

§2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicação de medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§3º Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pela Inspeção SIM.

§4º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados após retirado o lacre do veículo na presença da Inspeção SIM.

Art. 73 O responsável pelo estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o recebimento dos animais até o momento do abate.

Art. 74 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória determinadas pela entidade competente responsável pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção SIM cabe proceder como se segue:

I - notificar o setor competente responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal sobre os procedimentos a serem adotados;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

26

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



III - determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 75 Nos casos em que, no ato da inspeção ante mortem, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas neste Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 76 Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§1º O exame dos animais é atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados.

§2º O exame citado no § 1º deste artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Médico Veterinário Oficial encarregado da inspeção final na sala de abate.

§3º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Regulamento e em demais normas complementares.

Art. 77 Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção SIM.

Art. 78 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie, salvo nos casos de abate de emergência.

Art. 79 Os animais que cheguem ao estabelecimento em precárias condições físicas e de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem devem ser submetidos ao abate de emergência.

§1º Entende-se por abate de emergência imediata o destinado ao sacrifício, a qualquer momento, dos animais incapacitados de locomoção, acidentados, contundidos, com ou sem fratura e que não apresentem alteração de temperatura ou quaisquer outros sintomas, que os excluam regularmente do abate comum.

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§2º Entende-se por abate de emergência mediata o destinado ao abate dos animais que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, com sinais clínicos neurológicos, de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas e outros estados, conforme legislação específica.

§3º No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 80 Quando o exame ante mortem constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Regulamento, permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

Art. 81 Somente pode ser realizado o abate de emergência na presença do Médico Veterinário Oficial.

Art. 82 Suídeos hiperimunizados para preparo de soro só podem entrar em estabelecimento registrado no SIM, quando acompanhados de documento oficial do setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 83 As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 84 Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo da Inspeção SIM.

Parágrafo único - O disposto neste artigo não se aplica aos animais de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 85 A existência de animais em decúbito ou mortos em veículos transportadores nas instalações para recebimento e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção SIM, para se providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas, obrigatoriamente, em sala de necropsia.

Art. 86 Quando a Inspeção SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o Departamento de Necropsia, deve-se usar veículo ou continente

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§1º Havendo suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado, em equipamento próprio que permita sua destruição ou encaminhados para estabelecimento que processa produtos não comestíveis, a juízo da Inspeção SIM.

§3º Todos os equipamentos e utensílios utilizados na necropsia deverão ser de uso exclusivo para este fim.

§4º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da sala e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser rigorosamente higienizados.

Art. 87 O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 88 A empresa é obrigada a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pela Inspeção SIM das condições sanitárias do lote, programação de abate, contendo dados referentes a sua rastreabilidade, detalhando o número de animais ingressos no estabelecimento, a procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte utilizado, hora de chegada e demais exigências contidas em legislações específicas.

Seção II Da Inspeção Post Mortem

Art. 89 Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Médico Veterinário Oficial deve ser assessorado por agentes oficiais ou auxiliares devidamente capacitados e em número suficiente para a execução das atividades.

Art. 90 A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário.

Art. 91 A inspeção post mortem de rotina deve obedecer à seguinte sequência, respeitadas as particularidades de cada espécie:

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos, nos casos em que a Inspeção Local julgar necessário em razão de observações do exame ante mortem;

II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários e intramusculares superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 92 Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 93 Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos, antes do exame da Inspeção SIM.

Art. 94 Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção SIM deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 95 Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção SIM e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde devem ser julgados após exame completo.

§1º O critério de julgamento e destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos são de atribuição exclusiva do Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção SIM.

§2º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção SIM.

§3º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser similar àquele dado à respectiva carcaça.

§4º As carcaças, partes de carcaças ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção SIM e são conduzidos à fábrica de produtos não comestíveis, através de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e devidamente identificados para este fim.

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§5º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção SIM, quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 96 Ao final do abate, após a lavagem, as carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos neste Regulamento, sob supervisão da Inspeção SIM.

Parágrafo único - Fica dispensado o uso de carimbo em aves.

Art. 97 As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§1º A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§2º As glândulas mamárias que apresentem mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes a brucelose devem ser sempre condenadas.

§3º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e liberação da carcaça.

Art. 98 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos quando tal alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Art. 99 Devem ser destinados ao tratamento pelo calor ou condenadas, a critério da Inspeção Local, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 100 Devem ser condenados as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia ou anemia decorrentes de intoxicação ou infecção.

Art. 101 Devem ser condenadas as carcaças com icterícia, caracterizadas pela coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do fígado.

§1º Quando tais carcaças apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais e venham a perder esta cor anormal após a refrigeração, não revelando características de infecção ou intoxicação, estas podem ser destinadas ao consumo.

§2º Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo.

§3º O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação.

Art. 102 As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico devem ser condenadas.

Art. 103 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção Local, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - tratamento pelo frio por meio do congelamento, em temperatura não superior a - 10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por, no mínimo, 21 (vinte e um) dias;

III - pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) por 30 (trinta) minutos;

IV - fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

V - esterilização pelo calor.

§1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais acima citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos desde que, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM, se atinjam, ao final, as mesmas garantias.

§3º Na falta de equipamento ou instalações adequadas para cumprir o destino dos produtos, deve ser adotado o critério imediatamente mais rigoroso.

Art. 104 É proibido recolher novamente, às câmaras frias, sem conhecimento e avaliação da Inspeção Local, produtos e matérias-primas que delas tenham sido retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 105 A Inspeção Local deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de salas e equipamentos e as orientações referentes aos cuidados a serem dispensados aos funcionários que tenham manipulado animais acometidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem, bem como materiais contaminados, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

32

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



CAPÍTULO XI DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 106 Para fins deste Regulamento deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

- I - possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;
- II - proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;
- III - assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;
- IV - manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;
- V - adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;
- VI - adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate religioso.

Art. 107 Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Art. 108 Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.

§1º Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§3º O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 109 No caso particular de abatedouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§1º Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§2º Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§3º Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 110 No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 111 Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 112 Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO XII DAS DOAÇÕES

Art. 113 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.

Art. 114 Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 115 Antes dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único - O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo SIM a qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

34

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 116 O SIM informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 117 Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII **DAS INFRAÇÕES, DEFESA ADMINISTRATIVA E PENALIDADES**

Art. 118 As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 119 Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e da legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, bem como a legislação pertinente ao tema.

Art. 120 Constituem-se também infrações:

- I** - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II** - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;
- III** - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- IV** - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;
- V** - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;
- VI** - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;
- VII** - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;
- VIII** - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- IX** - utilizar produtos com prazo de validade vencido;
- X** - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

35

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;

XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 121 As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, rótulos e embalagens, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 122 Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM;

III - realização de análises nos lotes em produção, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, de acordo com o previsto nesse Decreto para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

36

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 123 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

- I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;
- II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;
- IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;
- VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

- I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;
- II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 124 Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§1º São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§2º São considerados adulterados:

- I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

37

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



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

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do SIM;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§3º São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 125 A autoridade sanitária, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 126 O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção II

Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 127 As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 128 Sem prejuízo das responsabilidades penal e civil cabíveis, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;

II – Multa;

III - Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados.

IV - Suspensão das atividades do Estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do Estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º A interdição poderá ser suspensa após o cumprimento das obrigações que sanaram e/ou regularizaram as situações apontadas, bem como após o pagamento da multa, quando for o caso.

§2º Na aplicação das multas também levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida neste regulamento.

§3º As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, conforme parecer emitido pela fiscalização competente.

§4º Constituem agravantes, para fins de aplicação das penalidades de que trata este artigo, o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§5º As multas poderão ser elevadas até o máximo de 100 (cem) vezes, nos casos de reincidência, dolo ou má fé, a ser apurado através de processo administrativo.

§6º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa junto ao Setor Tributário do Município, contados a partir do dia do recebimento da notificação do resultado do julgamento do recurso.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

39

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§7º O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator a cobrança judicial.

§8º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 129 Para a apuração da infração, serão observados:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;

II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - o histórico e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 130 São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

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

III - ter o infrator coagido outrem para a prática da infração;

IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

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

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

VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 131 Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a mais grave absorve a mais leve, havendo mais de uma grave será aplicado a pena separadamente.

Art. 132 Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, quanto ao mesmo fato, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 133 Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 134 A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

40

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



I. São consideradas infrações leves:

- a)** manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b)** operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c)** utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d)** não tiverem implantado Programas de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e)** não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f)** permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- g)** permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- h)** permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- i)** utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j)** não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k)** não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;
- l)** não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m)** não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas.

II. São consideradas infrações moderadas:

- a)** não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- b)** não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

41

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;

f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;

g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

j) embalgarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

o) não implantarem controle de pragas;

p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não.

III. São consideradas infrações graves:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



- c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;
- e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento.

IV. São consideradas infrações muito graves:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V. São consideradas infrações gravíssimas:

- a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

43

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



- b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;
- e) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- f) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;
- h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;
- i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 135 A aplicação da multa deverá considerar os seguintes valores:

- a) Multa no valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) até 03 (três) vezes este valor para infrações leves;
- b) Multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais) até 03 (três) vezes este valor para infrações moderadas;
- c) Multa no valor de R\$ 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais) até 10 (dez) vezes este valor para infrações graves;
- d) Multa no valor de R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais) até 20 (vinte) vezes este valor para infrações muito graves;
- e) Multa no valor de R\$ 700,00 (setecentos reais) até 22 (vinte e duas) vezes este valor para infrações gravíssimas.

Art. 136 Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - Auto de Apreensão;
- II - Termo de Inutilização;
- III - Termo de Coleta de Amostra;
- IV - Auto de Fiel Depositário;
- V - Auto de Interdição;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



- VI -** Auto de Infração;
- VII -** Termo de Notificação;
- VIII -** Termo de Desinterdição;
- IX -** Termo de Revelia.
- X -** Recurso administrativo.

§1º Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§2º Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§3º Termo de Coleta de Amostra é o documento que formaliza a coleta de amostras para fins de análise laboratorial.

§4º Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§5º Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§6º Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterá os seguintes elementos:

- I -** nome e qualificação do autuado;
- II -** local, data e hora da sua lavratura;
- III -** descrição do fato;
- IV -** dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V -** prazo de defesa;
- VI -** assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;
- VII -** assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§7º Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§8º Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§9º Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

45

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§10 Recurso administrativo é o meio de ampla defesa e contraditório apresentado pelo recorrente.

Art. 137 O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, apuração dos fatos, defesa e decisão fundamentada acolhendo ou negando a defesa e posterior condenação ou isenção de responsabilidade.

Parágrafo único - O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 138 Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 139 A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§1º Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato no auto de infração, constando testemunha da recusa caso seja possível, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§2º Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§3º O edital deverá ser publicado no Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

Art. 140 A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pela Inspeção do SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo e endereçada ao Coordenador do SIM para julgamento.

§1º No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias úteis contados a partir da sua publicação.

§2º Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§3º Decorrido o prazo, o SIM terá de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§4º Após o julgamento da defesa e proferida a decisão em primeiro grau, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis em sede administrativa para a Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA, para junto com a Procuradoria Jurídica julgar.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

46

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



§5º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§6º Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 141 Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§1º O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§2º O recurso deverá ser encaminhado ao Coordenador de Inspeção que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias úteis para emissão de parecer.

§3º Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias úteis para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§4º O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§5º O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do SIM no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§6º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

Art. 142 Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento, contando-se apenas os dias úteis, de acordo com Código Processo Civil.

Parágrafo único - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 143 São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

47

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

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

Art. 144 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 145 A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de promoção a saúde pública, segurança alimentar, à preservação do meio ambiente e a defesa sanitária animal.

Parágrafo único - Compete ao SIM, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas junto ao Chefe do Poder Executivo Municipal visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 146 Fica ressalvada a competência da União e do Estado para inspeção e fiscalização tratadas neste Decreto quando a produção for destinada ao comércio Intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria de Agricultura do Município de Boa Vista do Tupim/BA.

Parágrafo único - Salvos os casos em que o SIM adira aos Sistemas de Equivalência Estadual ou Federal, e a gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio Público.

Art. 147 A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM, ou que seja requerido tal registro.

Art. 148 Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

48

Prefeitura Municipal de Boa Vista do Tupim



Art. 149 Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o SIM expedirá o Certificado de Registro.

Parágrafo único - A expedição do Certificado de Registro habilita o estabelecimento para o processamento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Art. 150 O Município de Boa Vista do Tupim, deverá tratar de forma diferenciada os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte conforme legislações superiores, normatizando este tratamento via Decreto.

Art. 151 Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por deliberação e publicação em Ato Oficial, pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 152 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se, cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BOA VISTA DO TUPIM/BA, em 12 de maio de 2022.

HELDER LOPES CAMPOS
Prefeito Municipal

Praça Rui Barbosa | 252 | Centro | Boa Vista do Tupim – BA
boavistadotupim.ba.gov.br

49