



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

Atos do Executivo

**DECRETO Nº 36, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2018.**

**REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM, CRIADO PELA LEI MUNICIPAL Nº 1.406 DE 21 DE JUNHO DE 2018 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**O PREFEITO DE PRINCESA ISABEL**, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município, e tendo em vista o disposto nas Leis Municipais nº 1.406 de 21 de junho de 2018, bem como nas Leis Federais nº 1.823/50 e 7.889/89 e no Decreto Federal nº. 9013/17,

**DECRETA:**

**Capítulo I**

**Das Disposições Preliminares**

Art. 1º. Fica regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal – SIM, criado pela Lei Municipal nº. 1.406 de 21 de junho de 2018, conforme especificações deste decreto.

Art. 2º. A inspeção será exercida em estabelecimento de abate, beneficiamento e manipulação de produtos de origem animal, mediante requisição destes, em documento formal, junto à coordenação do SIM no Município de Princesa Isabel.

Art. 3º. Será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário a supervisão dos serviços dos Auxiliares de Inspeção, podendo o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para o bem da saúde pública, produzir material fotográfico ou de filmagem

dos estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal e dos serviços de inspeção de orientação prestados aos estabelecimentos.

Art. 4º. Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste decreto.

§ 1º. O município, após prévia análise pelos órgãos competentes, poderá firmar parcerias com os estabelecimentos de privados de abate privados, no sentido de oferecer condições para seu pleno funcionamento, de acordo com as normas e especificações do presente Decreto, estabelecendo, inclusive, prazos diferenciados para a regularização dos referidos parceiros estratégicos.

§ 2º. O presente Decreto, em conjunto com outros atos administrativos consequentes, por força deste artigo, terão abrangência nas seguintes áreas:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - condições e exigências para registro;
- III - higiene dos estabelecimentos;
- IV - inspeção “ante” e “post-mortem” e dos animais destinados ao abate;
- V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

- VII - o registro de rótulos;
- VIII - as análises de laboratórios;
- IX - o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- X - carimbar as carcaças e cortes de carnes, bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal.
- XI a estocagem e comercialização de produtos de origem animal

Art. 7º. Qualquer estabelecimento que abata, industrialize ou manipule produtos de origem animal, para fins de funcionamento, deverá, obrigatoriamente, requerer aprovação e registro prévio junto ao SIM, de seus projetos e localização

**DA APROVAÇÃO DO PROJETO E  
OBTENÇÃO DO REGISTRO OU  
RELACIONAMENTO**

Art. 8º. De conformidade com a Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SIM.

Art. 9º. A inspeção de que trata o presente Decreto será realizada:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Decreto;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição *in natura* ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de origem animal receberão número de registro.

Art. 11. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 12. O processo de obtenção de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Coordenador (a) de Desenvolvimento Rural;
- II - Plantas de situação e de localização;
- III - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV - Plantas de cortes e fachadas;
- V - Planta do sistema hidrosanitário, com



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

VI - Projeto de tratamento de efluentes;

VII - *Lay-out* com localização dos equipamentos;

VIII - Cronograma de execução;

IX – Alvará de saúde pública, expedido pela Vigilância Sanitária.

Art. 13. Para o requerimento do registro, considera-se indispensável a apresentação do boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico, através de laboratório credenciado junto à Gerência de Vigilância Sanitária.

Art. 14. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 15. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Art. 16. Após deferido, compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

**CAPÍTULO IV**

**DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E  
CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS  
ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E  
INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM  
ANIMAL**

Art. 17. Os estabelecimentos que abatem e industrializam produtos de origem animal devem ser construídos e localizados em pontos distantes de fontes produtoras de qualquer natureza, respeitando, na sua implantação, as seguintes condições para seu funcionamento:

I - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo (05) cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre circulação de veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades de trabalho do abatedouro, indústria e dependências sanitárias.

III - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do abatedouro;

IV - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como ventilação adequada e suficientes em todas as dependências;

V - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VI - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara (branco), com mínimo 2 (dois) metros de altura, de fácil lavagem e desinfecção. como os parapeitos das janelas serem chanfrados;



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

VII - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

VIII - Dispor de dependências de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. As dependências devem ser construídas com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulam produtos comestíveis;

IX - Dispor de mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

X - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XI - Dispor nos locais de acesso as dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadores de botas e pedilúvios ou barreira sanitária.

XII - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de

dispositivo para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XIII - Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizada em seu corpo;

XIV - Dispor de suficiente *pé-direito* nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos suspensos após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 50 (cinquenta) centímetros do piso;

XV - Dispor de currais, pocilgas cobertas ou apriscos com pisos pavimentados apresentado ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e de pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XVI - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o abatedouro seja dotado de eficiente proteção contra vetores;

XVII - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro e/ou indústria;

XX - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

do estabelecimento, inclusive para agentes do serviço de inspeção sanitária, separado do abatedouro e localizada à sua entrada.

Art. 18. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras do Município de Princesa Isabel, desde que não conflitantes com as exigências de ordem Sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou atos complementares expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 19. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 20. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 21. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º. Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 22. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a

embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 23. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antisépticos apropriados.

Art. 24. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 25. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 26. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 27. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 28. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 29. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

Art. 30. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 31. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II - Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM.

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

IV - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, no período exigido.

V - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - Comunicar ao SIM, com antecedência mínima de 48 hrs, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

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

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

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

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

§ 1º. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas, ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

§ 2º. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 32. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos





PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida SIM.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

Art. 33. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 34. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 35. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 36. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIM.

Art. 37. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

**DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM**

Art. 38. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 39. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 40. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

Art. 41. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 42. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º. Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º. Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 43. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º. O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º. Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º. Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º. O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º. Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 44. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 45. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do





PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 46. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 47. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 48. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais picotérmicos.

Art. 49. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam

necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º. No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 50. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 1º. No caso de animais mortos com 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 e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 3º. Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

lavados e desinfetados.

Art. 51. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 52. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

**DO ABATE DE EMERGÊNCIA**

Art. 53. Serão submetidos ao abate de emergência:

Parágrafo único. Animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 54. É proibido o abate de emergência na ausência de Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 55. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 56. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. 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. 57. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 58. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 59. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

**DO ABATE NORMAL**

Art. 60. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º. Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 61. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 62. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 63. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º. A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º. É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º. É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 64. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 65. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 66. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIF, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º. É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

§ 2º. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 67. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 68. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

**DA INSPEÇÃO PÓS MORTÉM**



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

Art. 69. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 70. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 71. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 72. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 73. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a

devida destinação.

§ 1º. O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA  
DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 74. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

Art. 75. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 76. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 77. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

o caracterizam.

Art. 78. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 79. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 80. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º. O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º. O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 81. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção Municipal e deve atender a norma complementar.

Art. 82. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 83. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Art. 84. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA  
DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 95. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**DA EMBALAGEM, DO RÓTULO E DO  
CARIMBO DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS  
DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 85. As matérias-primas ou produtos fiscais de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Princesa Isabel, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 86. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam 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. 87. 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 SIM.

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

Art. 88. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme determinação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 89. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 90. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.





PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 91. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
- IV - carimbo oficial do SIM;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º. A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

Art. 92. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º. Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento, a sigla "SIM", a qual representará o serviço de Inspeção Municipal e "Princesa Isabel- PB".

§ 2º. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individualizadas e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 93. O carimbo de inspeção representa a



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 94. As infrações ao presente Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único – Incluem-se entre as infrações previstas, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 95. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas; e

VI - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto ou sem prévia autorização do SIM.

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

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

II - nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais ""in natura"", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 96. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

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

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem previa autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraudes:

a) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem,

sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

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

Art. 97. Os infratores dos dispositivos do presente Decreto, de atos complementares e de instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - advertência;

II – multa;

III - apreensão e/ou inutilização do produto;

a) a apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal poderá se determinada pelo SIM, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados.

IV - suspensão das atividades do estabelecimento por até 60 (sessenta) dias, caso haja risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou 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; e

VI - cancelamento do Registro.

Art. 98. As multas previstas neste artigo podem ser aplicadas concomitantemente às penalidades previstas no artigo anterior.

§1º. Em quaisquer dos casos, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição prevista possa tornar-se ineficaz ou quando



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

for verificado o uso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência ao poder de polícia da administração, as multas poderão ser elevadas até o máximo de 100 salários mínimos.

§2º. As multas as quais se referem o presente Decreto poderão ser elevadas até o máximo de XXX em casos de reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§3º. Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 4º. A ação não exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

§5º. As multas poderão ser aplicadas mediante a identificação das seguintes penalidades:

I - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

II - aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

III - aos que condicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não

permitidos;

IV - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiças das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

V - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

VI - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

VII - as pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

VIII - aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

IX - aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas legalmente;

X - aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XI - as pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Decreto, devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

XII - as pessoas físicas ou jurídicas que embarcaram ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

das suas funções;

XIII - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

XIV - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

XV - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XVI - aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

XVII - aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

XVIII - aos que infringirem os dispositivos deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

XIX - aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas neste Decreto, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

XX - aos que lançarem no mercado produtos

cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXI - aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

XXII - as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

XXIII - aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XXIV - aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XXV - aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

XXVI - aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

XXVII - os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

XXVIII - os que despacharem ou





PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

XXXIX - aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXX - as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

XXXI - aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

XXXII - aos que derem aproveitamento diferente do que for determinado pela inspeção municipal,

XXXIII - aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Decreto ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XXXIV - às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

XXXV - aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

XXXVI - aos responsáveis por quaisquer adulterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal, apuradas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 99. Todo produto de origem animal exposto à venda sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas neste Decreto.

Art. 100. As penalidades as quais se referem o presente Decreto, serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou agentes policiais.

Art. 101. Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 102. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, na falta deste, por duas testemunhas.

§ 1º. Os autuados, enquadrados neste artigo, terão prazo máximo de 10 (dez) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM.

§ 2º. A Coordenadoria de Desenvolvimento Rural ou outra que venha substituí-la, poderá baixar Instrução Normativa estabelecendo os dados necessários ao preenchimento dos campos existentes no auto de infração.

§ 3º. Até que a Instrução Normativa referida





PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

no §2º. venha a ser editada, terá validade o auto de infração que contenha dados básicos da empresa notificada.

§4º. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma autuada, por correspondência registrada.

Art. 103. O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos do Código Sanitário do Município Princesa Isabel, sendo o Coordenador (a) de Desenvolvimento Rural o julgador em segunda e última instância.

Art. 104. Esgotados os prazos sem que a empresa notificada tenha impugnado do auto de infração ou ainda, caso tenham sido esgotados as instâncias recursais sem recolhimento da multa no prazo legal, os valores serão inscritos na dívida ativa do município para fins de cobrança judicial pela Procuradoria Municipal.

Parágrafo Único – Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 105. São responsáveis pela infração frente às disposições do presente Decreto, 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 Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que 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 exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 106. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

**DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 107. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é atribuição da Coordenadoria de Desenvolvimento Rural do Município ou outra que venha substituí-la e será por ela administrado, podendo o prefeito municipal, mediante Decreto, transferir a coordenação das atividades, caso a estrutura administrativa demonstre tal necessidade.

§1º. São competentes para realizar todos os atos pertinentes a este Decreto, os Médicos Veterinários, os fiscais sanitários, bem como outros



PREFEITURA DE  
**PRINCESA ISABEL**  
JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Criado pela Lei nº 229/74

ANO XVIII  
EDIÇÃO EXTRA

Em 28 de dezembro de 2018.

**Atos do Executivo**

agentes autorizados pela Coordenadoria de Desenvolvimento Rural ou outra que venha substituí-la.

§2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, deverá dispor de pessoal técnico em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante-mortem”, “post-mortem” e “tecnológica”, obedecendo a legislação vigente, podendo haver deslocamento de servidores de outros órgãos para fins de execução do presente Decreto.

Art. 108. Para a aplicação do presente Decreto, o órgão coordenador do SIM poderá utilizar todas as disposições existentes no Decreto Federal nº. 9013 de 29 de março de 2017, que aprovou o “RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal”.

Art. 109. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, manterá atualizado dados estatísticos referente ao abate, industrialização de produtos de origem animal, condenação e outros dados julgados importantes.

Art. 110. Os médicos veterinários do SIM, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 111. Na condenação definitiva de produto, substância ou outros de interesse da saúde, cuja alteração de qualquer natureza, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-los impróprios para uso ou consumo humano ou animal, demonstrado por laudo técnico ou laboratorial, poderá a autoridade, ao proferir decisão, determinar sua distribuição a órgãos assistenciais ou congêneres, para consumo humano ou animal, preferencialmente oficiais.

Art. 112. Quando a autoridade municipal verificar que, além das penalidades por ela imposta, a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência de outros órgãos do Município de Princesa Isabel, do Governo do Estado da Paraíba ou da União, encaminhará o caso, mediante Ofício, ao(s) respectivo(s) órgão(s) para as medidas cabíveis.

Art. 113. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 114. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito de Princesa Isabel - PB, em 28 de dezembro de 2018.

**RICARDO PEREIRA DO NASCIMENTO**  
Prefeito