

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**MODELOS DE NORMATIVAS PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL (SIM) DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS**

O presente documento foi desenvolvido pelo Grupo de Trabalho instituído para a elaboração da minuta de Lei e do respectivo Decreto regulamentador, visando à efetiva instituição e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em municípios do Estado de Goiás.

Embora alguns municípios já possuam Lei que institui o SIM, elaborou-se uma minuta atualizada em maio de 2025 com o propósito de fornecer à equipe responsável pelo SIM um instrumento atualizado e adequado às legislações sanitárias vigentes.

Diante da complexidade do tema e da necessidade de alinhamento com as normativas sanitárias estaduais e federais atualizadas, identificou-se a necessidade de aprofundamento técnico, o que motivou a constituição de um Grupo de Trabalho formado por profissionais especializados no marco regulatório da inspeção de produtos de origem animal, com o objetivo de subsidiar a elaboração dos instrumentos legais.

O Grupo de Trabalho foi composto por representantes da SEAPA, da Agência Goiana de Defesa Agropecuária (Agrodefesa), da Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Goiás (CRMV-GO), de médicos-veterinários vinculados à Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, além da colaboração de auditores fiscais federais agropecuários da Superintendência Federal de Agricultura em Goiás (SFA-GO/MAPA).

Além das minutias da Lei e do Decreto, foram elaborados modelos de documentos necessários para as atividades de inspeção e fiscalização, tais como Termo de Fiscalização, Termo de Coleta de Amostra, Auto de Infração e modelos de carimbos pertinentes ao SIM.

Ressalta-se que todos os documentos elaborados pelo Grupo de Trabalho são modelos de referência, passíveis de adaptação conforme as necessidades e o entendimento da equipe responsável pela implementação do SIM. Esses materiais foram desenvolvidos por técnicos e pesquisadores experientes, com o objetivo de oferecer suporte técnico e padronização inicial para as atividades do serviço.

Diante do exposto, o Grupo de Trabalho responsável pela elaboração das minutias da Lei, do Decreto e dos anexos necessários à implementação do SIM em municípios de Goiás, torna público este material, com o propósito de subsidiar a regulamentação do SIM, promovendo uma estrutura legal sólida, atualizada e em conformidade com as exigências sanitárias vigentes.

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ressaltamos que a regulamentação do SIM é essencial para fortalecer a segurança alimentar, fomentar o desenvolvimento das agroindústrias locais e assegurar a qualidade dos produtos oferecidos à população goiana.

Continuamos reunindo esforços para a efetiva implementação do Serviço de Inspeção Municipal em Goiás.

Grupo de Trabalho:

- Michelle Nana Ferreira Barbosa - Fiscal Estadual Agropecuário (SEAPA- GO)
- Fernanda Santos Barreto - Assessora Técnica (SEAPA- GO)
- Clarice Gebara Muraro Serrate Cordeiro - Docente na Escola de Veterinária e Zootecnia (EVZ/UFG), Presidente da Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar (CRMV-GO)
- Paulo Roberto Lucas Viana Filho - Fiscal Estadual Agropecuário, Gerente de Inspeção (Agrodefesa – GO), Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar (CRMV-GO)
- Geraldo Rosa - Integrante da Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar – CRMV-GO
- Raphael Martins - Integrante da Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar – CRMV-GO
- Marcius R. de Freitas - Integrante da Comissão Estadual de Tecnologia e Higiene Alimentar – CRMV-GO
- Talita Dayane Pereira e Silva - Especialista em saúde - Médica-veterinária / Prefeitura de Goiânia, Serviço de Inspeção Municipal (Senador Canedo – GO)
- André Gustavo Umbelino Lousa - Gerente de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas Agropecuária (SEAPA-GO)

Colaboradores do Grupo de Trabalho:

- André Brandão Alves - Chefe da Divisão de Defesa Agropecuária do MAPA em Goiás
- Márcia Virgínia Santos Bernardes - Chefe do STO/SFA-GO
- Patrícia Damian da Silva - Auditora Fiscal Federal Agropecuária - MAPA

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Sumário

MODELO DE MINUTA DE LEI.....	4
JUSTIFICATIVA.....	11
MODELO DE MINUTA DE DECRETO.....	12
ANEXO 01 - TERMO DE COMPROMISSO	75
ANEXO 02 - REQUERIMENTO	76
ANEXO 03 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA.....	77
ANEXO 04 - MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO.....	78
ANEXO 05 - MEMORIAL DESCRIPTIVO DO PRODUTO.....	83
ANEXO 06 - DECLARAÇÃO AMBIENTAL.....	87
ANEXO 07 - TERMO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO.....	88
ANEXO 08 - CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO.....	91
ANEXO 09 - CRONOGRAMA DE AÇÃO CORRETIVA	93
ANEXO 10 - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES.....	95
ANEXO 11 - AUTO DE INFRAÇÃO	98
ANEXO 12 - AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE	99

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

MODELO DE MINUTA DE LEI (MAIO DE 2025)

PROJETO DE LEI N° ____/2025

“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que manipulam e/ou processam produtos de origem animal e dá outras providências”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE xxxx, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais aprova e o PREFEITO MUNICIPAL sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei regula a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de xxxx, e destinados ao consumo, com fundamento no art. 23, inciso II, combinado com o art. 24, incisos V, VIII e XII da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º Esta Lei fixa normas de inspeção e fiscalização no Município de xxxx, Estado de Goiás, no que tange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis, através da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que processam exclusivamente produtos de origem animal não comestíveis não estão sujeitos a Inspeção prevista nesta Lei.

Art. 3º A equipe do Serviço de Inspeção Municipal, subordinada à Secretaria Municipal xxxx [O RECOMENDADO É QUE SEJA SECRETARIA DE AGRICULTURA, CONFORME LEI 7889/1989], deve ser dimensionada conforme a demanda do trabalho a ser desenvolvido.

§ 1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ter, preferencialmente, formação na área de ciências agrárias e/ou da saúde.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 2º É obrigatória a presença de pelo menos um (01) médico-veterinário na equipe, que exercerá a função de autoridade sanitária do SIM.

Art. 4º São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos que manipulem, processem, industrializam produtos de origem animal e seus subprodutos;

§ 2º Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

§ 3º Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

§ 4º Apreender e/ou inutilizar produtos; advertir, multar, suspender, interditar, cancelar registro de estabelecimentos e levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;

§ 5º Realizar ações de caráter orientativo aos empreendedores e manipuladores de estabelecimentos acompanhados e registrados no SIM;

§ 6º Realizar ações de educação sanitária e combate à clandestinidade;

§ 7º Realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, porventura, forem delegadas ao SIM.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção, fiscalização os produtos, subprodutos e matérias-primas, previstas nesta Lei:

I – Abatedouro frigorífico

II - Unidades de beneficiamento de:

- a) carne e derivados
- b) leite e derivados
- c) produtos de abelhas e derivados
- d) ovos e derivados
- e) pescado e derivados

Parágrafo único. O SIM, a partir de sua implantação, terá a inspeção e fiscalização, em caráter permanente e/ou periódico, dependendo da atividade a ser exercida, tendo os prazos definidos com base na análise de risco.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 6º No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal deverá notificar o Serviço de Defesa Sanitária Oficial, vinculado à origem do animal e matéria-prima, a ocorrência de enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.

Art. 7º As regras estabelecidas nesta Lei têm por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

§ 1º Os produtores rurais e os demais integrantes das cadeias produtivas cooperarão com as autoridades competentes para assegurar maior efetividade dos controles oficiais e a melhoria da inocuidade dos produtos de origem animal.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal trabalhará com objetivo de garantir a inocuidade, a integridade e a qualidade do produto final, em que a avaliação da qualidade sanitária estará fundamentada em parâmetros técnicos de Boas Práticas Agroindustriais e Alimentares, respeitando, quando possível, as especificidades locais e as diferentes escalas de produção, considerando os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

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, em caráter complementar à inspeção nos estabelecimentos;

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;

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

Parágrafo único. Nenhum estabelecimento industrial de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado, em um dos serviços de inspeção oficiais.

Art. 9º O Município de XXXXX poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Estado de Goiás e a União, bem como poderá participar de Consórcio Público

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Intermunicipal para viabilizar a operacionalização e implementação do SIM, como também, a adesão aos sistemas de equivalência com os demais serviços oficiais.

§ 1º O Município de **xxxxx** poderá transferir a execução, gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal a um Consórcio Público Intermunicipal ao qual seja ente consorciado.

§ 2º Quando o município for ente consorciado com a finalidade de execução, gestão e operacionalização do SIM, o Consórcio Público passa a ter o direito de publicar atos normativos inerentes ao SIM.

Art. 10 É da competência do Serviço de Inspeção Municipal **de xxxx**, a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos I a VI, do Art. 8º, que façam comércio municipal:

Parágrafo único. Para a comercialização intermunicipal e interestadual, ficam condicionados o atendimento a atos normativos afins.

Art. 11 A inspeção e a fiscalização previstas na presente Lei, deverão ter natureza prioritariamente orientadora.

CAPÍTULO I
DA CONCESSÃO DO REGISTRO

Art. 12 O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal será requerido ao SIM, instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento para registro, conforme modelo próprio fornecido pelo SIM; e

II - outros documentos, conforme definido em atos normativos complementares para operacionalização do SIM.

Art. 13 A emissão do Certificado de Registro do estabelecimento de produtos de origem animal pelo SIM, será concedido mediante cumprimento dos requisitos constantes na presente Lei e em atos normativos complementares.

§ 1.º O Certificado de Registro poderá ser concedido a estabelecimentos que não atendam plenamente os requisitos previstos na presente Lei e atos normativos complementares, desde que não comprometa a qualidade sanitária do produto final, mediante a pactuação de um termo de obrigações a cumprir entre autoridade sanitária do SIM e requerente.

§ 2.º A concessão do Certificado de Registro não isenta o requerente de cumprir as demais legislações relacionadas.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 14 Nos municípios onde o SIM é executado/operacionalizado de forma consorciada, a emissão do Registro Sanitário de estabelecimentos de POA, fica a cargo da autoridade sanitária do Consórcio Público Intermunicipal.

Art. 15 Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo constar neles o número de registro do estabelecimento, do produto e o carimbo da Inspeção seguindo modelos publicados em atos normativos complementares.

**CAPÍTULO II
DAS SANÇÕES**

Art. 16 O estabelecimento de produtos de origem animal responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 17 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, conforme definição no Código Tributário do Município, nos casos de reincidência, dolo ou má fé, a ser apurado por meio de devido processo administrativo;

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 embargo 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 As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz, em caso de dolo e reincidência, conforme parecer emitido pela fiscalização competente.

§ 2º As infrações a que se refere o *caput* deste artigo deverão ser regulamentadas por ato normativo do Chefe do Poder Executivo.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 3º O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 4º Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida em regulamento.

§ 5º 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.

§ 6º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 7º A não regularização do fato gerador da interdição e suspensão no prazo máximo de 12 (doze) meses será motivo de cancelamento do registro do estabelecimento ou inutilização do produto pelo órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 8º As despesas referentes à inutilização de produtos interditados ou apreendidos serão por conta do infrator.

Art. 18 Nos casos previstos, no inciso III do art. 17 será comunicado aos órgãos competentes, para a tomada das medidas cabíveis, isentando o Município e/ou Consórcio Público da responsabilidade da guarda e/ou inutilização dos produtos.

Parágrafo único. Será de responsabilidade do infrator a guarda dos produtos inutilizados e/ou irregulares, até decisão definitiva dos órgãos competentes.

Art. 19 As penalidades e sanções previstas nesta Lei serão aplicadas por autoridade sanitária responsável, designada pelo Chefe do Poder Executivo Municipal e/ou Consórcio Público Intermunicipal, atendendo às legislações pertinentes.

Art. 20 As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e de atos normativos complementares.

Parágrafo único. O regulamento desta Lei definirá o processo administrativo de que trata o *caput* deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, detalhando também as situações em que o infrator deverá agir ou parar imediatamente com determinada conduta.

**CAPÍTULO III
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 21 O estabelecimento de produtos de origem animal é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa e em língua portuguesa.

Art. 22 As autoridades de saúde pública comunicarão ao Serviço de Inspeção Municipal os resultados das análises sanitárias que realizarem nos produtos de origem animal apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Art. 23 Caberá ao executivo municipal de **xxxxx**, ao normatizar esta Lei, observar e atender às características específicas e particulares das agroindústrias de pequeno porte, atendendo aos critérios culturais e locais que as definem, conforme legislação específica.

Parágrafo único As agroindústrias devem observar e resguardar a inocuidade e qualidade sanitária desde a produção da matéria-prima até a transformação em produto final, independentemente do porte da agroindústria ou da esfera do serviço de inspeção.

Art. 24 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos por meio de atos normativos baixados pelo Chefe do Poder Executivo, ou pelo Consócio Público ao qual estiver vinculado.

Art. 25 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de **90 (noventa dias)** a contar da data de sua publicação.

Art. 26 Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei, especialmente a Lei Municipal nº 8219, de 30 de dezembro de 2003.

Art. 27 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE **xxxxx**, Estado de Goiás, aos **xx** dias do mês de **xxxxx** de 2025.

Prefeito Municipal

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

JUSTIFICATIVA:

Senhor Presidente e Senhores Vereadores;

O Projeto de Lei que ora encaminhamos para apreciação e votação por essa colenda Câmara Municipal tem como objetivo disciplinar os serviços de inspeção e fiscalização no Município de **xxxxx**, Estado de Goiás, no que tange aos aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município, e ainda propõe a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Vale enfatizar também que após a aprovação da presente matéria, poderemos adotar a prática de Consórcio Público, e isto irá propiciar, sobretudo, ao nosso produtor e empreendedor de pequeno porte, a oportunidade de comercializar seus produtos com outros municípios integrantes do referido consórcio, somente com a adoção de inspeção sanitária única, ou seja, válida para todos os municípios componentes do consórcio.

Portanto, a aprovação da matéria em comento, é de suma importância para a melhoria da produção, inspeção e comercialização dos produtos de origem animal de nosso Município, fortalecendo assim toda a cadeia produtiva envolvida no processo de produção.

Atenciosamente,

Prefeito Municipal

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

MODELO DE MINUTA DE DECRETO (MAIO DE 2025)

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXX - GO

Decreto nº.....

Aprova o Regulamento da Lei nº xxxx que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e dá outras providências

O PREFEITO MUNICIPAL xxxx, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais e considerando a Lei nº xxxx, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção e fiscalização em empreendimentos de produtos de origem animal no âmbito do Município de xxxx, decreta:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica aprovado o decreto de regulamentação da Lei nº xxxx, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Produtos de Origem Animal no âmbito do município de xxxx, que com este se publica.

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

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 2º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, pela promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, e pelos princípios contidos no Código de Defesa do Consumidor, na Lei da Liberdade Econômica, bem como no Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este parágrafo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 2º 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.

§ 3º A inspeção abrange também os produtos tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros utilizados no processamento de produtos de origem animal.

Art. 3º As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade da equipe técnica, vinculada ao SIM, definida por ato oficial.

§ 1º O poder de polícia administrativa será atribuído ao servidor público que investiu em cargo de nível superior, com formação em medicina veterinária, por meio de concurso público.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 4º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açoque, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos. Nesses estabelecimentos, a inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º A inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º Os estabelecimentos com inspeção terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em legislação específica 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.

Art. 5º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária do SIM, vinculado à Secretaria Municipal xxxx.

§ 1º O Município poderá delegar a competência para execução, gestão e operacionalização do SIM a um Consórcio Público Intermunicipal ao qual seja ente consorciado.

§ 2º Quando o Município delegar a competência ao ente consorciado com a finalidade de execução, gestão e operacionalização do SIM, o Consórcio Público passa a ter o direito de publicar atos normativos ao SIM.

Art. 6º 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, de forma complementar, quando determinada pelo SIM;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

II - Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de açougue 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;

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

Art. 7º Os servidores do SIM, 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.

§ 1º Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem estar devidamente identificados.

§ 2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 8º Para ações complementares que visem ao alcance dos objetivos previstos na Lei nº **xxxxx** e do presente Decreto, fica o Município de **xxxxx** autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da Administração direta e indireta.

Art. 9º Para efeito deste Decreto considera-se:

I - **Estabelecimento de produtos de origem animal:** qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme legislação específica.

II - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, 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. Os volumes da escala de produção das cadeias produtivas serão objeto de legislação específica;

III - Serviço de Inspeção Municipal - SIM: unidade técnico-administrativa, vinculada ao município, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal;

IV - Inspeção: processo de verificação, por autoridade competente, da conformidade de produtos, processos ou estabelecimentos com as normas legais e regulamentares, visando garantir a segurança, qualidade e inocuidade, especialmente no caso de produtos alimentícios.

V - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dispositivos regulamentares;

VI - Registro: conjunto de procedimento técnico e administrativo 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;

VII - Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por servidor do município com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção municipal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

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

IX - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento, que permaneça no produto final, ainda que de maneira modificada;

X - Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampa, 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 técnico sanitário: documento que descreve detalhadamente as instalações, os equipamentos, os procedimentos, os processos e os produtos relacionados ao estabelecimento para produção de alimentos de origem animal;

XIII - Memorial descritivo do produto: documento que detalha todos os aspectos do produto, do processo de fabricação, da composição do produto com indicação dos ingredientes e suas quantidades, da embalagem, dos controles realizados, das características técnicas e das informações relevantes para o seu uso e consumo

XIV - Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XV - Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa,

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

XVI - Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XVII - Espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XVIII - 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;

XIX - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

XX - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

XXI - Laboratório de controle oficial: unidade laboratorial, própria do órgão competente ou de instituição pública ou privada, devidamente credenciada e/ou conveniada com os serviços de inspeção equivalentes, destinada à realização de análises oficiais com métodos reconhecidos, para subsidiar ações de fiscalização, controle e certificação de produtos de origem animal.

XXII - Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção do município.

XXIII - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

XXIV - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

produtos de origem animal;

XXV - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XXVI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXVII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXVIII - Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXIX - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXXI - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIM;

XXXII - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXIII - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXXV - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto em legislação específica.

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

XXXVII - Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal.

XXXVIII - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXXIX - Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XL - Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XLI - Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

XLII - Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XLIII - 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;

XLIV - Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XLV - Calibração: procedimento metrológico, realizado por laboratório acreditado por órgão competente, que consiste na comparação entre os valores indicados por um instrumento de medição e os valores de um padrão de referência reconhecido, sob condições controladas, com o objetivo de verificar a exatidão do instrumento, assegurar a rastreabilidade dos resultados e, quando necessário, possibilitar ajustes no equipamento;

XLVI - Aferição: procedimento de verificação pontual que consiste na checagem da conformidade do instrumento de medição em relação a um padrão de referência, sendo utilizado para controle operacional ou rotina de inspeção;

XLVII - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF: instrumento oficial de identificação e qualificação da Unidade Familiar de Produção Agrária como pertencente à agricultura familiar, emitido por órgão competente do governo federal, utilizado para acesso a políticas públicas específicas voltadas ao segmento.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob o ponto de vista da inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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

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

Art. 12. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

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

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - queijaria.

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

TÍTULO III

DO PROCESSO DE REGISTRO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 17. O registro dos estabelecimentos será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal, instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimento de registro conforme modelo próprio;
- II - Planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais;
- III - Memorial técnico sanitário, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM de **xxxxx**;
- IV - Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- V - Cópia de documento de identidade;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

VI - Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ);

VII - Laudo de análise da água de abastecimento, caso não disponha de sistema oficial de abastecimento de água, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos oficiais. O disposto no presente Decreto não exime o estabelecimento do cumprimento da legislação ambiental específica, no que concerne à licença;

§ 1º No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis.

§ 2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, poderá ser realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

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

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

II - Expedição do CERTIFICADO DE REGISTRO, constando o número de registro, nome da firma, e outras informações necessárias;

§ 5º A Secretaria Municipal de XXXXX poderá cobrar taxa para (registro e renovação), anual nos termos da legislação pertinente em vigor.

§ 6º Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação pertinente.

§ 7º A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

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

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 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.

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

§ 11º 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.

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

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

§ 14º 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.

Art. 18. 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 ao Serviço de Inspeção para os devidos fins.

CAPÍTULO II

DA VENDA, LOCAÇÃO OU TRANSFERÊNCIA

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 19. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção por meio 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 ou documento físico protocolizado.

Art. 20. 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. 21. 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. 22. 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.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 23. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM.

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

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 24. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em legislação específica:

- I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - Pátios e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VI - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao armazenamento de produtos não comestíveis oriundos da produção;
- VII - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

- XI - Forro nas dependências onde se realizem os trabalhos de recepção, de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos, como lavadores de botas e de mãos, nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e/ou aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção, conforme descrito no programa de autocontrole do estabelecimento;
- XIX - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXI - Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXII - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

- XXIII - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXIV - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXV - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVI - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVII - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXVIII - Água fria e quente, quando necessário, nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXIX - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXX - Instalações e equipamentos para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXI - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXII - Equipamentos apropriados para a produção de vapor;
- XXXIII - Dependência para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXXIV - Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais,

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

de acordo com a finalidade.

Art. 25. As diferentes classificações de estabelecimentos devem respeitar as particularidades tecnológicas cabíveis, de acordo com as legislações específicas.

Art. 26. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 27. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 28. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 29. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº **xxxxx**, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Produtos de Origem Animal no âmbito do município de **xxxxx**, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o *caput* não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 30. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal de atividades específicas são disciplinadas em legislação específica a este regulamento, observando-se o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 31. Para fins deste Regulamento deverão ser observados os princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras legislações específicas.

CAPÍTULO II

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

Art. 32. 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. 33. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o piso, os ralos, as paredes das áreas de manipulação e demais estruturas de apoio.

Art. 34. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário, com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 35. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário.

Art. 36. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, estarem identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 37. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 38. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que aqueles resultantes da elaboração que sejam agentes de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Art. 39. 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, estes deverão ser higienizados.

Art. 40. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 41. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

Parágrafo único. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser monitorados periodicamente, de forma a reduzir os riscos de contaminação.

Art. 42. Para o desenvolvimento das atividades de manipulação, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do estabelecimento.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 43. Os manipuladores devem:

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

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

II - Usar cabelos presos e cobertos, preferencialmente sem barba e bigode, ou aparados e devidamente protegidas;

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 chicles nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 44. Se houver o uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas frequentemente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 45. Roupas e objetos pessoais deverão ser guardados em locais apropriados, como vestiários ou armários.

Art. 46. Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, apresentar atestado de saúde ocupacional (ASO) com validade de um ano e devem ser imediatamente afastados de sua função na manipulação de alimentos sempre que constatada a existência de condições de saúde que possam contaminar os produtos comprometendo sua inocuidade.

Art. 47. O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 48. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 49. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com o Programa de Autocontrole - PAC.

CAPÍTULO III

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 nos estabelecimentos de inspeção permanente, ao qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;
- III - Garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, 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 necessários, 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 décimo dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal;

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 72 (setenta e duas) 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, 72 (setenta e duas) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos;

XI - Comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XII - Receber matéria-prima de propriedades cadastradas no órgão estadual de saúde animal (OESA), que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIII - Permitir a entrada no estabelecimento, no caso de abatedouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA) válido;

XIV - Manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como dados dos produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverão estar disponíveis para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XV - Comunicar ao SIM a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção, estando sujeitos à aprovação;

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

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

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

XVIII - O Programa de Autocontrole - PAC deverá ser apresentado em, no máximo, 06 (seis) meses, após o início das atividades.

XIX - Obedecer ao memorial descritivo do produto, assim como utilizar rótulos previamente registrados no SIM;

XX - Fornecer a seus funcionários, aos servidores da inspeção e aos visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXI - 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;

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

XXIII - 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;

XXIV - Possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições do responsável técnico.

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

Art. 51. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, para garantir a rastreabilidade dos produtos.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Parágrafo único. O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual, por meio de livros de controle, ambos com valor fiscal, que ficarão à disposição do SIM.

TÍTULO V

**DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 52. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no SIM.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro se dará por meio de apresentação de memorial descritivo do produto e croqui do rótulo.

Art. 53. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 54. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 55. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 56. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Parágrafo único O registro poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 57. 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 e rótulos que entram em contato direto com o produto deve ser autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

§ 3º 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, que não causem contaminação cruzada e após aprovação pelo SIM.

§ 4º É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, produtos químicos e outros produtos que possam causar dano à saúde para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 58. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no SIM, estando devidamente identificados por meio de rótulos confeccionados em material indelével, dispostos em local visível contendo a identificação sanitária, conforme legislação pertinente.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 59. 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. 60. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 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 indeléveis, conforme legislação específica.

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

Art. 61. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 62. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 63. 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 - carimbo oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos;
- VIII - indicação do número de registro do produto no SIM;
- IX - a especificação “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- X - instruções sobre a conservação do produto, nos casos em que couber;
- XI - indicação quantitativa do produto, conforme legislação do órgão competente;
- XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observada legislação específica.

§ 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”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme legislação específica.

Art. 64. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 65. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 66. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 67. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o **caput**, o estabelecimento deverá

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 68. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o **caput** a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 69. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 70. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM

Art. 71. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 72. A rotulagem dos produtos de origem animal em geral e em particular devem atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 73. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 74. A impressão dos rótulos só poderá ser realizada após a expedição do Certificado de Registro pelo SIM. O número de registro a ser atribuído ao produto deve ser indicado pelo estabelecimento. Cada número corresponde a um registro, sendo permitida sua reutilização, desde que o registro anterior esteja cancelado, sendo vedada a duplicidade de numeração.

§ 1º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na arte no local onde deve constar o carimbo oficial do SIM, devendo o mesmo estar de acordo com a numeração constante na documentação arquivada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º O modelo oficial do carimbo do SIM que trata este artigo, com informações sobre formatos, dimensões e emprego, está anexo a este regulamento.

§ 3º O carimbo do SIM deve possuir a expressão "xxxxx - GO" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 4º As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 5º 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. 75. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

I - Modelo 1:

- a) dimensões: 07 cm x 05 cm (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 "xxxxx - GO", 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 bovino e bubalinos, equídeos e ratitas, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II - Modelo 2:

- a) dimensões: 05 cm x 03 cm (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: 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados); 2 cm (dois centímetros) a 3 cm (três centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: circular;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "xxxxx - GO", 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: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra "xxxxx- GO" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e
- d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

V - Modelo 5:

- a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra "xxxxx- GO" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5 cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

VI - Modelo 6:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente, e a palavra “xxxxx- GO” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “INSPECIONADO” seguindo a borda inferior do círculo; e
- d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

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

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

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

§ 4º Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo 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.

TÍTULO VI
DA ANÁLISE LABORATORIAL

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 76. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 77. Podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 78. Para realização das análises fiscais,-as amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova do SIM e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente.

§ 1º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 2º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

IV - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 3º Para os fins do inciso II do § 2º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 79. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 80. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 81. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 82. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado do momento da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação. Neste caso, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 6º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 7º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 83. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

Parágrafo único. Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 84. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 86. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 87. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM.

Art. 88. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios de controle oficial, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 89. Nos casos de análises de autocontrole e 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. 90. A coleta de amostra para fins de análise fiscal será lavrada em documento próprio, assegurada sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

Art. 91. Confirmada a não conformidade nas análises laboratoriais do produto, o SIM adotará as medidas administrativas e fiscais cabíveis.

TÍTULO VII

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 92. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas ou móveis, conforme definido em legislação específica.

Art. 93. Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, integrados ao SISBI/POA, atendidas as exigências deste Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 94. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão apresentar documentação, etiquetas lacre e rotulagem pertinente, conforme definido em legislação específica.

Art. 95. O trânsito de produtos será realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos serão limpos ou higienizados, sempre que necessário, observada a natureza do produto ou das operações, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte dos produtos disporão, quando necessário, de isolamento térmico, de equipamento gerador de frio e de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em legislação específica.

§ 3º É proibido o trânsito de produtos destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias não comestíveis.

TÍTULO VIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DA RESPONSABILIDADE

Art. 96. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados,

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o **caput** 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 ou de matérias-primas.

CAPÍTULO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 97. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou de controle oficial;

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO III

DAS INFRAÇÕES

Art. 98. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 99. Constituem-se infrações:

I - Embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Agir com desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III - Desobedecer 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-

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

prima;

VII - Manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - Utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima, ingrediente 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;

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

XII - Utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Decreto ou 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 apreendido pelos servidores do SIM, estando o estabelecimento como responsável pela guarda 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 - Descumprir os 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. 100. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- I - Forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;
- II - Apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos contaminantes, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- III - Apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;
- IV - Contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- V - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VI - Estiverem sendo transportados fora das condições mínimas exigidas;
- VII - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VIII - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- IX - apresentem embalagens estufadas;
- X - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XI - estejam com o prazo de validade expirado;
- XII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIII - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 101. Além dos casos previstos no art. 100, serão considerados impróprios para consumo os produtos que se enquadarem em tal definição em legislação específica de acordo com a natureza do produto.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 102. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as 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.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em legislação específica ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em legislação específica ou no registro de produtos junto ao SIM;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 103. O SIM poderá autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada, ou determinar a condenação dos produtos.

CAPÍTULO IV

DAS PENALIDADES

Art. 104. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigações, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório, e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - **Multa**, a qual será cobrada em UFIR (Unidade Fiscal de Referência) variando de xx (xxxx) UFIR até xxx (xxxx) UFIR, conforme a gravidade, casos de reincidência, dolo

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ou má fé;[O MUNICÍPIO DEVE AVALIAR O SISTEMA DE TRIBUTAÇÃO PRÓPRIA]

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.

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 de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º A interdição poderá ser suspensa após o cumprimento das obrigações para sanar e regularizar as irregularidades apontadas;

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que não cumprir as medidas e prazos acordados entre as partes, no prazo máximo de 12 (doze) meses, em casos de interdição, nos termos do inciso V deste artigo.

§ 3º As multas poderão ser elevadas até xxx (xx) vezes o seu valor máximo, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 4º Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 5º As infrações a que se refere o *caput* deste artigo poderão ser regulamentadas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 105. 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;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

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

Art. 106. 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 - 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 pública;
- 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 - Ter descumprido as obrigações de guarda do produto.

Art. 107. A pena de multa será aplicada à pessoa física ou jurídica, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos:

- I - Para multas consideradas leves o valor terá como referência o previsto no inciso II do Artigo 104 do presente Decreto:
 - a) manipular produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
 - b) operar em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
 - c) utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
 - d) não tiver implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
 - e) não disponibilizar aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- f) permitir que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal permitir 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;
- g) permitir, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- h) utilizar, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- i) não identificar, por meio 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;
- j) não apresentar documentos relacionados à renovação do registro no SIM quando solicitado;
- k) não encaminhar, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- l) 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 - Para infrações consideradas moderadas, sobre o valor máximo, previsto inciso II no artigo 104, será acrescido 50% quando:

- a) não respeitar o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- b) não afastar imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

- c) recepcionar ou mantiver, 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) utilizar matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- e) não promover a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- f) não armazenar adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- g) transportar 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) transportar matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- i) transportar produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- j) embalar indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- k) não cumprir os prazos fixados pelo médico-veterinário oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- l) utilizar as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

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

n) não implantar controle de pragas;

o) manipular ou permitir a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - Para infrações consideradas graves, sobre o valor previsto no artigo 104 inciso II, será acrescido 75% quando:

a) reutilizar, reaproveitar ou promover o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiver, 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;

c) não dispuser de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promover a realização dos exames solicitados pelo SIM;

d) utilizar matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

e) realizar trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registrados no órgão ou entidade competente;

f) utilizar rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedir produtos desprovidos de rótulos;

g) empregar método de abate não autorizado pelo SIM;

h) promover medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

químicos ou biológicos;

- i) 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 - Para infrações consideradas gravíssimas será acrescido 100% do valor previsto no artigo 104 inciso II do presente Decreto, quando:

- a) promover, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abater animais na ausência de médico-veterinário oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificar 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 abater animais condenados na inspeção *ante mortem* ou não promover a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não dar a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizer uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- g) Não manter em depósito, nem assegurar a guarda e a integridade dos produtos descritos na documentação oficial sob responsabilidade do estabelecimento.
- h) impedir, dificultar, embaraçar ou constranger, 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;
- i) adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

carimbos;

- j) transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- k) ceder rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;
- l) desenvolver, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- m) utilizar, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- n) utilizar ou dar destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;
- o) desenvolver atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;
- p) envolver 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.108. Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 109. 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.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

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

Art. 110. Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 111. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 1º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por meio eletrônico, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 2º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 1º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

Art. 112. Ao infrator será concedido o prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, para apresentação, por escrito, em vernáculo de defesa prévia junto ao Coordenador do SIM.

§ 1º A defesa deverá ser julgada em primeira instância pela Coordenação do SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo em até 15 (quinze) dias úteis.

§ 2º Após o julgamento da defesa e será proferida a decisão em primeiro grau e notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis em sede administrativa para a Secretaria Municipal de XXXXX julgar em face de razões de legalidade e de mérito.

I - A contagem do prazo de que trata o § 2º será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

II - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será efetuada por publicação oficial.

III - No caso de comunicação por publicação oficial, o prazo será de 15 (quinze) dias úteis contados a partir da sua publicação.

IV - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 3º O recurso deverá ser encaminhado ao Secretário Municipal de xxxxxxx que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias úteis para emissão de parecer.

§ 4º 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.

§ 5º Após o decurso do prazo para pagamento, a multa não paga será inscrita em dívida ativa do Município.

Art. 113 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. 114. 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;

III - Responsáveis pela expedição ou transporte de produtos de origem animal.

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

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 115. 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.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 116. O executivo pode detalhar por meio de ato normativo o tratamento diferenciado para agroindústria de pequeno porte, empreendimentos da agricultura familiar e empreendimentos da economia solidária.

Art. 117. O município deve estruturar um Programa de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal, a ser atualizado periodicamente, que contemple ações de: educação sanitária; combate a clandestinidade e fraude econômica; fomento junto às cadeias produtivas e capacitações dos empreendedores registrados no SIM, equipe técnica do SIM e consumidor final, evidenciando sempre a importância da segurança sanitária promovida pelo registro dos empreendimentos de produtos de origem animal no órgão competente.

Art. 118. A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de promoção à saúde pública, à segurança alimentar, à preservação do meio ambiente e à 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. 119. Os casos omissos neste Decreto serão resolvidos por atos normativos complementares, em consonância com legislações específicas.

Art. 120. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

xxxxx, data.

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO

Modelo 1: 7x5cm



Modelo 2: 5x3cm



Modelo 3: 1 cm; 2 ou 3 cm, 4 cm e 5 cm de diâmetro



PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Modelo 4: 7X6 cm CONDENADO



Modelo 5: 7X6 cm



PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



Modelo 6: 15mm de diâmetro



**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**DOCUMENTOS PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL (SIM)**

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 01

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, CPF _____,
proprietário/responsável legal pelo estabelecimento

CNPJ/Insc. Estadual _____, com sede em _____,

declaro estar **ciente** dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e assumo perante o Serviço de Inspeção Municipal SIM, representado pelo seu (sua) Coordenador (a), o **COMPROMISSO** de acatar todas as exigências contidas na Lei nº **XXXXXX**, regulamentada pelo Decreto nº **xxxx**, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Declaro ainda estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo SIM.

Local e data: _____, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 02

REQUERIMENTO

A(o) Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

EU, _____, RG _____, CPF _____, Residente à _____, CEP _____, no município de _____ - GO, na condição de responsável legal pelo estabelecimento _____, CNPJ _____, Inscrição Estadual _____, situado à _____, assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes no Decreto Nº XXXX, em cumprimento a Lei Nº XXXX, e venho através deste requerer:

APROVAÇÃO DE PROJETO	ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS
REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE REGISTRO
RENOVACÃO DE REGISTRO	CANCELAMENTO DE REGISTRO
INCLUSÃO DE FINALIDADE	INCLUSÃO DE PRODUTO(S)
REGISTRO DE PRODUTO	APROVAÇÃO DO RÓTULO
DESINTERDIÇÃO	ALTERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nestes Termos, pede deferimento.

Local e data : _____, ____ de ____ de ____.

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 03

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura do município de XXXXXX, que é o (a) Responsável Técnico do estabelecimento _____ situado à _____, de propriedade de _____, por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____
Formação: _____
Endereço Residencial: _____
Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____
Fone: _____ E-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____ Data: ____ / ____ / ____
CPF: _____.
Reg. Profissional _____

Local e data: _____, ____ de _____ de 20 _____

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 04

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1- IDENTIFICAÇÃO

RAZÃO SOCIAL ou PESSOA FÍSICA	CNPJ ou CPF / I. E
ENDEREÇO	
NOME FANTASIA	CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO

2- RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME	FORMAÇÃO
CPF	Nº REGISTRO NO CONSELHO

3- ÁREA DO ESTABELECIMENTO

ÁREA DO TERRENO / ÁREA DE FÁBRICA (m ²)	ÁREA A SER CONSTRUÍDA (m ²) <i>(Para projetos de ampliações)</i>
---	---

4- CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO *(Esta tabela poderá ser ampliada para melhor detalhar os produtos que serão produzidos)*

ANIMAIS DE ABATE	Cabeças abatidas/Espécie/Dia Específico para abatedouros – para os outros estabelecimentos, escrever “não se aplica”		
CARNES E DERIVADOS	Produtos por categoria/espécie/dia Produto em natureza/bovina/dia: <i>Para cortes diversos desta espécie, sem adição de temperos ou aditivos, em kg/dia</i> Produto em natureza/suína/dia: Produto em natureza/aves/dia: Produtos não submetidos a tratamento térmico/bovina/dia: <i>Para produtos que sofreram adição de ingrediente</i> Produtos não submetidos a tratamento térmico/suína/dia: Produtos não submetidos a tratamento térmico/aves/dia:		
LEITE E DERIVADOS	Total recebido (L/Dia):	Total leite envasado (L/dia):	Total derivados (kg/dia):
MEL E PRODUTOS DE ABELHAS	Média mensal (kg)		

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PESCADO	Média mensal (toneladas)
OVOS	Produção ovos/dia

5- MERCADO DE CONSUMO

Descrever qual é o público-alvo do produto.

6- PRODUTOS A SEREM FABRICADOS

PRODUTO/DENOMINAÇÃO	PRODUÇÃO (em kg)	FREQUÊNCIA DE PRODUÇÃO

7- PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA

TIPO DE MATÉRIA PRIMA E PROCEDÊNCIA (REGIÃO DO FORNECEDOR)

Ex: leite cru refrigerado de produtores da região xxxx / creme de leite cru refrigerado de uso industrial oriundo de empresa registrada no Serviço de Inspeção Oficial (SIM do mesmo município ou SISBI e/ou SUSAF, SIE, SIF)

8- NÚMERO APROXIMADO DE FUNCIONÁRIOS

MASCULINO	FEMININO

9- DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

10- DISPOSIÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FLUXO DE PRODUÇÃO

Setores:
Disposição das instalações:
Fluxo de produção:

11- NATUREZA DO MATERIAL E TIPO DE REVESTIMENTO OU IMPERMEABILIZAÇÃO DO PISO E DAS PAREDES

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

12- JANELAS, PORTAS, ÓCULO, TETO, BARREIRA SANITÁRIA, CONTROLE DE VETORES, SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E LIMPA

13- DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

DENOMINAÇÃO E MATERIAL	QUANTIDADE	CAPACIDADE ou DIMENSÃO

14- BANHEIROS/VESTIÁRIOS/REFEITÓRIOS PARA FUNCIONÁRIOS

Descrever o quantitativo por gênero, localização, tipo de piso, tetos e paredes, bem como sua cor.

Listar nº de vasos sanitários e pias, chuveiros, armários.

Descrever tipo de iluminação

15- DEPÓSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS, EMBALAGENS, INSUMOS, DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA, ADMINISTRATIVO

16- SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA (PROCEDÊNCIA, VOLUME DE VAZÃO, PROCESSO DE CAPTAÇÃO, DEPÓSITO E SUA CAPACIDADE, SISTEMA DE TRATAMENTO)

17- DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

18- PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

19- MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO

20- ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO (nas diversas dependências: sala de desossa, de manipulação, de condimentos, de embalagens)

21- INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

22- TIPO DE TRATAMENTO TÉRMICO REALIZADO (QUANDO APPLICÁVEL)

23- DESTINO DE RESÍDUOS DA PRODUÇÃO

24- LOCAL PARA LAVAGEM DE CAIXAS SUJAS E GUARDA DE CAIXAS LIMPAS

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Descrever onde serão higienizadas e guardadas as caixas utilizadas no transporte dos produtos e que retornam para o estabelecimento

OBSERVAÇÕES:

- 1)** Na confecção das plantas deverão ser obedecidas as seguintes convenções:
 - a. Nos estabelecimentos novos, cor preta
 - b. Nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:
 - i. Cor preta para as partes a serem conservadas;
 - ii. Cor vermelha para as partes a serem construídas;
 - iii. Cor amarela, para as partes a serem demolidas.
- 2)** No caso de reformas ou alteração de estruturas, este memorial deverá ser atualizado, com a indicação do que foi alterado, estando condicionadas à prévia aprovação do SIM.
- 3)** No preenchimento dos campos, descrever as informações detalhadamente e o campo que não for aplicável ao estabelecimento, escrever “não se aplica”.

Declaro que as informações prestadas acima são verdadeiras.

Local e data: _____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do responsável legal pelo
estabelecimento

Assinatura do responsável técnico

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 05

MEMORIAL DESCRIPTIVO DO PRODUTO

1. REQUERIMENTO		CONTROLE INTERNO SIM
Sr(a) Coordenador(a) do SIM A firma abaixo qualificada, por meio do seu representante legal e do seu Responsável Técnico, vem requerer que seja providenciado o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.		REGISTRO DE ENTRADA UNIDADE: _____ Nº ORDEM: _____ NOME: _____ DATA: _____
REGISTRO DE PRODUTO	ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICACÃO/COMPOSIÇÃO DO	
ALTERAÇÃO DE RÓTULO	CANCELAMENTO DE PRODUTO	
2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO	CPF / CNPJ	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	REGISTRO NO SIM	
ENDEREÇO COMPLETO	CEP	
TELEFONE/FAX	E-MAIL	

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SIM DO ESTABELECIMENTO	N. SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA NO SIM

NOME DO PRODUTO:	MARCA COMERCIAL:
------------------	------------------

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

DESIGNAÇÃO DE VENDA		
MARCA COMERCIAL		
TIPO DE RÓTULO <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small; margin-top: 5px;"> IMPRESSO ETIQUETA ADESIVA GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFAD O TESTEIRA ETIQUETA SIMPLES </div>		
TIPO DE EMBALAGEM:		
CONTEÚDO LÍQUIDO:		
DESCRIÇÃO/CLASSIFICAÇÃO	Nº de sequencial do produto	VARIAÇÕES DE PESO

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

COMPOSIÇÃO	
INGREDIENTES / ADITIVOS	PERCENTUAL (%)

PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU MANIPULAÇÃO

SISTEMA DE EMBALAGEM E ESTOCAGEM

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELA EMPRESA

(ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DO PRODUTO EM ANEXO E DESCRIÇÃO DOS MÉTODOS DE CONTROLE).

TRANSPORTE DO PRODUTO DA EMPRESA PARA MERCADO CONSUMIDOR

OBSERVAÇÃO:

Este documento deverá ser acompanhado do(s) croqui(s) do(s) rótulo(s) do produto

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Local e data: _____, ____ de _____ de 20_____

Assinatura do representante legal (empresa)

Carimbo e assinatura do RT

PARECER TÉCNICO PARA USO DA INSPEÇÃO:

O Serviço de Inspeção Municipal é de parecer técnico favorável para o memorial descritivo e layout de rotulagem apresentados.

A exatidão das informações da rotulagem (layout), formulação, processo de fabricação, bem como de dados da Tabela de Informação Nutricional (cuja formatação e parâmetros são regidos pelas normativas da ANVISA e INMETRO), é de inteira responsabilidade do fabricante e de seu respectivo Responsável Técnico (RT).

Toda e qualquer alteração realizada no memorial descritivo e/ou layout, implicará em nova análise pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Tais documentos deverão ser submetidos a nova avaliação/aprovação sempre que houver publicação e atualização de legislações pertinentes ou a cada 10 anos.

CAMPO DE USO EXCLUSIVO DO SERVIÇO OFICIAL:

Data de aprovação: ____ / ____ / ____.

Validade: ____ / ____ / ____ ou sempre que houver alterações de legislações.

Assinatura da autoridade sanitária: _____

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 06

DECLARAÇÃO AMBIENTAL

Eu _____,

CPF_____ proprietário(a) da empresa

_____,

CPF/CNPJ_____ localizado à

_____, declaro para o Serviço Inspeção Municipal de
XXXXX-GO, que tenho pleno conhecimento das obrigações legais referentes à Legislação e normas ambientais e que os procedimentos legais referentes ao meio ambiente estão sob minha responsabilidade. Declaro ainda tomar todas as providências necessárias para obter e/ou regularizar as devidas licenças ambientais.

**ASSINATURA E CARIMBO DO
RESPONSÁVEL LEGAL DO
ESTABELECIMENTO**

Local e data: _____, ____ de ____ de 20 ____

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 07

TERMO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO

TERMO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO	Nº:	
DIA:	MÊS:	ANO:
HORA INICIAL:	HORA FINAL:	

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

NOME FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL/PROPRIETÁRIO:	
CNPJ/CPF:	Nº REGISTRO NO SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO/UF:	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Abatedouro frigorífico	
Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos	
Barco-fábrica	
Abatedouro frigorífico de pescado	
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	
Estação depuradora de moluscos bivalves.	
Granja avícola	
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	
Granja leiteira	
Posto de refrigeração	
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	
Queijaria	
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	

2. TIPO DE ORIENTAÇÃO NECESSÁRIA

Documental
Legislação
Procedimento
Instalações físicas
Maquinário e equipamentos

3. MOTIVO E LOCAL DA AÇÃO

Descrever o motivo pelo qual a visita foi necessária no estabelecimento, pela equipe do SIM.
Assim como, descrever também em qual local do estabelecimento a visita foi realizada.

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

As a result, the *labeled* version of the model is able to learn the underlying structure of the data, while the *unlabeled* version is able to learn the specific features of the data. This allows the model to make accurate predictions even when it has never seen a particular input before.

4. VERIFICAÇÃO

C = conforme/ NC=não conforme

5. ABORDAGEM REALIZADA

Informar qual tema da abordagem, bem como as atividades que foram necessárias serem realizadas na visita.

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

6. PESSOAS ENVOLVIDAS

Informar nominalmente quais foram os envolvidos no atendimento, bem como a função e o vínculo com o estabelecimento.

7. OUTRAS INFORMAÇÕES PERTINENTES

Informar outras informações que sejam necessárias documentar.

Local e data: _____, ____ de _____ de 20_____

Assinatura e carimbo representante do SIM

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO 08
CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO

REGISTRO DE VERIFICAÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL		
versão: maio/2025		
Estabelecimento/ SIM:	Nº do documento:	Data:
Programa de verificação	IN LOCO	DOCUMENTAL
1 – Manutenção das Instalações e Equipamentos	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
2 – Água de Abastecimento (tratamento, armazenagem, distribuição)	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
3 – Controle Integrado de Pragas	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
4 – Controle de temperatura	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
5 – Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos Manipuladores	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
6 – Procedimentos Sanitários das Operações (PSO)	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
7 – Controle de Matéria-prima, produção e expedição (Rastreabilidade)	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
8 – Limpeza e Sanitização (PPHO)	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
9 – Controles de qualidade e análises laboratoriais	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
10 – Controle de formulação dos produtos fabricados e rotulagem	() C () NC () NA () DP	() C () NC () NA () DP
* Preencher "C" para conforme, "NC" para não-conforme, "NA" Não se aplica e "DP" Dentro do prazo. Em caso de não- conformidade, descrever área (com detalhamento do equipamento ou local específico) no Relatório de Não Conformidades. O responsável pelo estabelecimento deverá elaborar o Cronograma de Ações Corretivas (CAC).		
Assinatura do fiscal responsável		
Assinatura do responsável pelo estabelecimento		

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 09

CRONOGRAMA DE AÇÃO CORRETIVA

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

<input type="checkbox"/> Prévia/Orientação	<input type="checkbox"/> Inspeção/fiscalização de rotina
<input type="checkbox"/> Auditoria de renovação de registro	<input type="checkbox"/> Reconhecimento de equivalência

Local e data:

Assinatura do responsável legal pela empresa:

Assinatura do Responsável técnico:

CAMPO DE USO EXCLUSIVO DO SERVIÇO OFICIAL:

Data de aprovação da proposta: ____/____/_____.

Data de verificação *in loco*: ____/____/_____.

Considerações:

Assinatura da autoridade sanitária:

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO 10

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES

DIA:	MÊS:	ANO:	Nº
Hora inicial:		Hora final:	
NOME FANTASIA:			
RAZÃO SOCIAL/PROPRIETÁRIO:			
CNPJ/CPF:	Nº REGISTRO NO SIM:		
ENDERECO:			
MUNICÍPIO/UF:			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			

OBS: inserir o número de linhas necessário

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS				
1. ÁREA EXTERNA				
Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior
2. ÁREA INTERNA (do processamento)				
Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior
3. ARMAZENAMENTO (matéria-prima, ingredientes e produto final)				
Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior
4. CONTROLE DE CONTAMINAÇÕES				
Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

5. PESSOAL

Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior

6. PRODUTOS/FLUXOGRAMA OPERACIONAL

Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior

7. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE

Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior

8. DOCUMENTOS (incluindo rótulo)

Item	Descrição da NC	Medida corretiva	Prazo (mês/ano)	Verificação posterior

9. OBSERVAÇÕES

10. The following table summarizes the results of the study. The first column lists the variables, the second column lists the estimated coefficients, and the third column lists the standard errors.

10. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO (inserir quantas fotos julgar necessário)

(foto)	(foto)

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Local e data: _____, ____ de _____ de 20_____

Assinatura e carimbo representante do SIM

Nome:

RG:

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Nome:

RG:

**PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO 11

AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO		Nº
Órgão autuante:	Denominação: Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.	1ª via - Autuado
	Endereço:	2ª via - Processo
Razão Social:	3ª via - Arquivo	
CNPJ ou CPF:		
Denominação Comercial:		
Endereço:		
Setor:	Município:	
Disposição legal ou Regulamentar infringida:		
Ato ou fato constitutivo da infração:		
Prazo para correção da irregularidade:	Prazo para apresentação da Defesa Escrita:	
Em virtude da infração cometida, fica o autuado sujeito às penalidades de advertência, multa, apreensão e inutilização de produtos e interdição, além das demais previstas na legislação em vigor, e ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo.		
Localidade:	Data:	Hora:
Assinatura do fiscal responsável		
Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Assinatura da Testemunha:		

PREFEITURA DE XXXX - GO
SECRETARIA DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO 12

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE ADVERTÊNCIA – MULTA – APREENSÃO – INTERDIÇÃO – SUSPENSÃO – INUTILIZAÇÃO		Nº
Órgão autuante:	Denominação: Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.	1ª via - Autuado
	Endereço:	2ª via - Processo
Objetivo do auto:	Auto de Infração Nº:	Data:
Pessoa Jurídica:		
CNPJ ou CPF:		
Denominação Comercial:		
Atividade:		
Endereço:		Município:
Setor:		
Disposição legal ou Regulamentar fundamentada:		
Especificação da infração e da penalidade imposta, no caso de apreensão, interdição e/ou inutilização de produtos, especificar a sua quantidade, natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante.		
Observações:		
Na penalidade de multa, o infrator tem prazo improrrogável de _____ dias para recolhê-la no órgão autuante, cabendo interposição de recursos no prazo de _____ dias, interpôsto com o comprovante de recolhimento de multa imposta nas outras penalidades em que o recurso é facultado, o infrator tem prazo de _____ dias para solicitá-lo.		
Localidade:	Data de lavratura:	Hora:
	Data da ciência:	
Assinatura do fiscal responsável		
Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Assinatura da Testemunha:		