



GOVERNO MUNICIPAL DE **VILA RICA** PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

**DECRETO Nº 048/2026
DE 21 DE MAIO DE 2026.**

“Regulamenta a Lei nº. 2.287/2026, que Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Vila Rica - MT, e dá outras providências”.

O Prefeito do Município de Vila Rica /MT, **João Salomão Pimenta**, no uso das atribuições legais, e considerando a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 2.287 de 07 de abril de 2026, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Vila Rica - MT, e dá outras providências,

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a Lei Municipal nº 2.287/2026 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Município, disciplinando os aspectos técnicos, operacionais e administrativos necessários à sua execução, em conformidade com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, art. 9º da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e demais normas complementares aplicáveis.

Parágrafo único O Serviço de Inspeção Municipal será estruturado, organizado e executado de forma a assegurar a equivalência técnica e operacional com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, observadas as diretrizes e os padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal observarão os seguintes princípios, diretrizes e fundamentos técnicos:

- I – Proteção da saúde pública, mediante a prevenção de riscos e a garantia da oferta de produtos de origem animal seguros, inócuos e adequados ao consumo humano;
- II – Garantia da inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos, assegurando o atendimento aos padrões sanitários, tecnológicos e regulamentares aplicáveis;
- III – Adoção da análise de risco como base para o planejamento, a execução, o monitoramento e a priorização das ações de inspeção e fiscalização;
- IV – Responsabilização do estabelecimento como agente primário pela segurança dos alimentos, mediante a implementação, manutenção e verificação de programas de autocontrole eficazes;



GOVERNO MUNICIPAL DE VILA RICA

PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

V – Garantia da rastreabilidade ao longo de toda a cadeia produtiva, permitindo a identificação da origem, do processamento, da distribuição e do destino dos produtos;

VI – Transparência, padronização e harmonização dos procedimentos de inspeção e fiscalização, com vistas à uniformidade de atuação do serviço;

VII – Manutenção da equivalência técnica, operacional e procedimental com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

VIII – Promoção da melhoria contínua dos processos produtivos e das ações de inspeção, com base em evidências técnicas, auditorias e resultados obtidos;

IX – Integração e cooperação entre os entes federativos e órgãos de controle, evitando sobreposição de competências e assegurando a eficiência das ações sanitárias;

X – Promoção da educação sanitária e da conscientização dos agentes da cadeia produtiva, visando à prevenção de riscos e ao fortalecimento da cultura de segurança dos alimentos.

XI – Execução das ações de inspeção de forma contínua e de fiscalização baseada em risco, com foco na prevenção de perigos e na proteção da saúde pública;

Art. 3º Ficam sujeitos à fiscalização, inspeção e reinspeção previstas neste regulamento:

I – Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II – Os animais silvestres criados em cativeiros;

III – O pescado e seus derivados;

IV – O leite e seus derivados;

V – O ovo e seus derivados;

VI – O mel de abelha, a cera e seus derivados.

§ 1º A inspeção de que trata o *caput* deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post-mortem* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, fermentos usados na indústria de produtos de origem animal.



GOVERNO MUNICIPAL DE VILA RICA

PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Art. 4º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a que se refere o artigo anterior, é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 5º A direção, coordenação e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal são privativas de Médico Veterinário, no âmbito de suas competências legais, nos termos da Lei Federal nº 5.517/1968, regulamentada pelo Decreto nº 64.704/1969.

Parágrafo único. As atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas sob responsabilidade técnica de Médico Veterinário oficial, assegurada sua autonomia técnica no desempenho das funções, conforme preconizado na legislação vigente.

Art. 6º O Serviço de Inspeção Municipal poderá ser executado diretamente pelo Município ou de forma associada, por meio de consórcio público intermunicipal, mediante gestão compartilhada, coordenação ou execução integrada, nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. A execução por meio de consórcio público deverá assegurar a equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), mediante a adoção de procedimentos padronizados de inspeção e fiscalização, a manutenção de equipe técnica oficialmente habilitada e a garantia de autonomia técnica e independência das decisões sanitárias, em conformidade com as normas aplicáveis.

Art. 7º O SIM terá como objetivo fiscalizar, inspecionar e reinspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial, sem prejuízo da responsabilidade dos estabelecimentos pela implementação e manutenção dos programas de autocontrole, e deverá abranger:

- I – As condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos;
- II – A qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos responsáveis pela produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou distribuição dos produtos;
- III – As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou distribuam os produtos;
- IV – O controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto;
- V – A verificação do controle sanitário dos rebanhos, através de documento sanitário oficial, quando direcionados ao abate e ao fornecimento de matéria-prima para os estabelecimentos registrados no S.I.M;
- VI – A verificação da água utilizada para abastecimento;
- VII – A avaliação dos princípios de rastreabilidade.



GOVERNO MUNICIPAL DE **VILA RICA** PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Art. 8º O registro do estabelecimento será concedido mediante análise técnico-administrativa e inspeção prévia das condições higiênico-sanitárias, da adequação e compatibilidade das instalações, equipamentos e fluxos operacionais, bem como da verificação da implantação e efetiva execução dos programas de autocontrole, nos termos da legislação vigente.

§1º Poderá ser concedido registro sob condição, em caráter provisório, desde que não haja comprometimento da inocuidade dos produtos, ficando o estabelecimento obrigado a promover as adequações exigidas no prazo estabelecido pela autoridade competente.

§2º Os requisitos, critérios e procedimentos para concessão, renovação, manutenção, suspensão e cancelamento do registro serão estabelecidos em normas complementares expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal ou, quando for o caso, pelo ente responsável no âmbito de consórcio público intermunicipal, assegurada a padronização dos procedimentos e a observância da legislação federal vigente.

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

- I – Nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam as diferentes espécies de açougue, definidas neste regulamento;
- II – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;
- III – Nos estabelecimentos que recebem o pescado, para distribuição ou industrialização;
- IV – Nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros devidamente autorizados pelo órgão competente;
- V – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- VI – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;
- VII – Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializem e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

Art. 10 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal, será exercida em caráter permanente ou periódico, conforme a natureza das atividades desenvolvidas no estabelecimento, nos termos do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

- I – Inspeção permanente:** realizada de forma contínua, com a presença obrigatória de Médico Veterinário oficial durante a execução das atividades de abate das diferentes espécies animais, compreendendo, no mínimo, a inspeção ante mortem e post mortem,



bem como a verificação dos procedimentos higiênico-sanitários e dos programas de autocontrole, aplicando-se aos estabelecimentos de abate de animais de açougue, incluindo mamíferos, aves, répteis e anfíbios;

II – Inspeção periódica: realizada em intervalos regulares e previamente definidos pela autoridade competente, com base em critérios de risco sanitário, porte e natureza da atividade, aplicando-se aos demais estabelecimentos que não realizem abate, abrangendo a verificação oficial das condições higiênico-sanitárias, do funcionamento das instalações, dos processos produtivos e da implementação e execução dos programas de autocontrole.

§1º Os procedimentos de inspeção ante e post mortem seguirão critérios técnicos definidos em normas complementares, observando o RIISPOA e atos normativos do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§2º A frequência das ações de fiscalização em estabelecimentos submetidos à inspeção periódica será definida com base na avaliação de risco e no histórico de conformidade do estabelecimento, conforme normas complementares expedidas pelo SIM ou pelo consórcio.

§3º A inspeção permanente não exclui a realização de supervisões e outras ações de verificação oficial, destinadas à avaliação dos programas de autocontrole e ao cumprimento da legislação vigente.

Art. 11 Os estabelecimentos devem implementar, manter e executar programas de autocontrole, conforme sua natureza, contemplando:

- Manutenção das instalações e equipamentos industriais
- Condições de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias
- Iluminação e ventilação
- Controle de potabilidade da água
- Gestão de efluentes industriais
- Gestão de resíduos sólidos
- Controle integrado de pragas
- Limpeza e sanitização (PPHO)
- Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores
- Capacitação e treinamento de pessoal
- Procedimentos sanitários operacionais (BPF)
- Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens
- Qualificação e controle de fornecedores
- Controle de temperatura
- Calibração e aferição de instrumentos
- Controle de formulação
- Prevenção de contaminação cruzada
- Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)
- Armazenamento e expedição
- Análises laboratoriais e controle de qualidade
- Gestão de não conformidades e ações corretivas
- Validação, verificação e manutenção dos programas



- Gestão de documentos e registros
- Controle e destinação de materiais específicos de risco

§ 1º Os estabelecimentos deverão implementar procedimentos documentados para recolhimento de produtos (recall), contemplando a identificação, rastreabilidade e retirada de produtos que possam representar risco à saúde pública.

§ 2º O estabelecimento deverá comunicar imediatamente ao Serviço de Inspeção Municipal qualquer situação que possa comprometer a inocuidade dos produtos.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar a adoção de medidas adicionais de controle, incluindo recolhimento, interdição e comunicação aos consumidores.

Art. 12 A verificação dos programas de autocontrole, no âmbito da fiscalização, será realizada pela equipe do Serviço de Inspeção Municipal, observadas as disposições deste Regulamento, das normas complementares expedidas pelo SIM ou pelo consórcio competente e da legislação federal aplicável, em especial o Decreto nº 9.013/2017.

§1º A verificação de que trata o caput compreenderá, entre outras ações:

- I – a análise documental dos registros e controles mantidos pelo estabelecimento;
- II – a verificação in loco da execução dos procedimentos de autocontrole;
- III – a avaliação da eficácia dos programas implantados, com base em evidências objetivas;
- IV – a realização de inspeções, auditorias, supervisões e demais ações de fiscalização;
- V – a coleta de amostras para análises laboratoriais, quando necessário;
- VI – a verificação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e operacionais.

§2º As ações de verificação serão planejadas e executadas com base em critérios de risco sanitário, considerando a natureza das atividades, o porte do estabelecimento, o volume de produção e o histórico de conformidade.

§3º Constatadas não conformidades, o Serviço de Inspeção Municipal adotará as medidas cabíveis, incluindo a determinação de ações corretivas, aplicação de sanções administrativas e outras providências previstas neste Regulamento.

§4º Os resultados das ações de verificação deverão ser registrados e mantidos disponíveis, assegurando a rastreabilidade das informações e subsidiando a tomada de decisão pela autoridade competente.

CAPÍTULO I **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**



Art. 13 Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados de acordo com a natureza da matéria-prima e as atividades desenvolvidas, compreendendo, entre outros:

- I – Estabelecimentos de carnes e derivados;
- II – Estabelecimentos de pescado e derivados;
- III – Estabelecimentos de ovos e derivados;
- IV – Estabelecimentos de leite e derivados;
- V – Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados;
- VI – Entrepósitos de produtos de origem animal; e
- VII – Estabelecimentos de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II **DO REGISTRO E TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS**

Art. 14 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal de produtos de origem animal sem estar registrado no SIM.

Art. 15 Estão sujeitos a registro no serviço de inspeção competente os estabelecimentos que realizem atividades de abate, industrialização, beneficiamento, manipulação, armazenamento ou distribuição de produtos de origem animal destinados ao comércio.

Art. 16 Não estão sujeitos a registro os estabelecimentos e atividades dispensados de registro, conforme previsto na legislação federal vigente, incluindo, entre outros, produtos de origem animal de baixo risco cuja obrigatoriedade tenha sido revogada, tais como pururuca, torresmo, farinha láctea e própolis, bem como aditivos, ingredientes e suplementos destinados à alimentação animal.

Parágrafo único. A dispensa de registro não exime do cumprimento das normas sanitárias, tecnológicas e de rotulagem aplicáveis.

Art. 17 A existência de atividade de varejo em área contígua à indústria implicará seu registro também junto ao órgão competente, independentemente do registro do estabelecimento industrial no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§1º As atividades industriais e de varejo deverão ser fisicamente separadas, com fluxos operacionais e acessos independentes, de forma a prevenir riscos de contaminação cruzada.

§2º É vedada a comunicação direta entre as áreas de varejo e indústria, admitindo-se, excepcionalmente, a interligação por meio de óculo ou outro dispositivo previamente aprovado pelo serviço de inspeção competente, desde que não comprometa as condições higiênico-sanitárias, o controle dos processos e a prevenção da contaminação cruzada.



§3º Devem ser adotadas medidas de controle que assegurem a segregação das operações, equipamentos, utensílios e manipuladores, garantindo a integridade e a inocuidade dos produtos.

Art. 18 O registro será concedido mediante análise dos projetos e avaliação sanitária, podendo o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) solicitar documentação adicional conforme o risco da atividade, nos termos das normas complementares expedidas pelo SIM ou pelo consórcio competente.

Art. 19 Qualquer ampliação, reforma ou construção em estabelecimentos registrados, abrangendo suas dependências e instalações, somente poderá ser realizada mediante aprovação prévia dos respectivos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme normas complementares expedidas pelo SIM ou pelo consórcio competente.

Art. 20 A construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos devem atender, além do disposto neste Regulamento, às exigências previstas na legislação municipal aplicável, desde que não conflitem com as normas de ordem sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento e em seus atos complementares.

Art. 21 Os estabelecimentos devem cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relativos às condições higiênico-sanitárias e às boas práticas de fabricação de alimentos, conforme normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes dos Ministério da Agricultura e Pecuária, Ministério da Saúde e Inmetro bem como as disposições complementares aplicáveis.

Art. 22 Concluídas as obras do projeto previamente aprovado e apresentada a documentação exigida neste Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, contendo parecer conclusivo quanto à concessão do registro.

Art. 23 Atendidas às exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares, será expedido o Título de Registro, do qual constarão, no mínimo:

- I – Número de registro;
- II – Denominação empresarial;
- III – Classificação do estabelecimento;
- IV – Localização; e
- V – Demais informações pertinentes.

§1º A autorização para funcionamento do estabelecimento fica condicionada à concessão do registro e à instalação do serviço de inspeção.



§2º O Título de Registro será emitido pelo SIM ou pelo consórcio competente, conforme o caso.

Art. 24 O estabelecimento que interromper suas atividades por período superior a 12 (doze) meses somente poderá reiniciar o funcionamento mediante inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos.

§1º Quando a interrupção ultrapassar 18 (dezoito) meses, o registro poderá ser cancelado pelo SIM.

§2º Na hipótese de cancelamento do registro, os materiais pertencentes ao serviço oficial, inclusive de natureza técnica ou científica, bem como arquivos e carimbos oficiais, deverão ser recolhidos ao SIM ou ao consórcio competente.

Art. 25 É vedada a transferência de propriedade ou a cessão de uso de estabelecimento registrado, por venda ou arrendamento, sem a prévia atualização da titularidade do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§1º Na hipótese de recusa do adquirente ou arrendatário em promover a transferência, o alienante ou locador deverá comunicar formalmente o fato ao SIM, apresentando as devidas justificativas.

§2º As partes envolvidas na transação devem informar, de forma clara, a situação do estabelecimento quanto ao cumprimento das exigências deste Regulamento.

§3º Enquanto não efetivada a transferência do registro, permanece responsável pelas condições do estabelecimento a pessoa jurídica em nome da qual esteja registrado.

§4º Caso não sejam apresentados os documentos necessários à transferência no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da comunicação ao SIM, o registro poderá ser cancelado, sendo restabelecido após o cumprimento das exigências legais.

§5º Efetivada a transferência, o novo responsável assume integralmente as obrigações e exigências aplicáveis ao estabelecimento, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas pelo serviço de inspeção.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 26 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser projetados, construídos, organizados e mantidos de forma a garantir condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança sanitária, em conformidade com este Regulamento e normas complementares expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou pelo consórcio competente.

Art. 27 As instalações deverão ser compatíveis com as atividades desenvolvidas, assegurando:



- I – Fluxo operacional adequado;
- II – Prevenção de contaminação cruzada;
- III – Condições de higiene e manutenção.

§1º O fluxo operacional deverá ser organizado de modo a evitar o cruzamento entre matérias-primas, produtos em processamento e produtos acabados.

§2º As dependências devem dispor de dimensões, layout e separações físicas que permitam a adequada execução das operações e a higienização eficiente.

Art. 28 As instalações e equipamentos devem ser construídos com materiais resistentes, impermeáveis, de fácil higienização e que não transmitam substâncias indesejáveis aos produtos, devendo ainda:

- I – Permitir limpeza e desinfecção adequadas;
- II – Evitar o acúmulo de sujidades e a formação de focos de contaminação;
- III – Dispor de sistemas adequados de abastecimento de água, esgotamento sanitário, ventilação e iluminação;
- IV – Atender às demais exigências higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e em normas complementares.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL FAMILIAR E DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 29 Considera-se estabelecimento agroindustrial familiar e de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

- I – Pertença, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares, produtores rurais ou equivalentes;
- II – seja destinado ao processamento de produtos de origem animal; e
- III – possua estrutura e capacidade compatíveis com atividades de pequena escala, observado o risco sanitário.

§1º A caracterização de pequeno porte poderá considerar área construída, volume de produção ou outros critérios técnicos.

§2º O estabelecimento deverá apresentar documentação comprobatória do disposto no inciso I.



Art. 30 Considera-se de pequena escala a produção compatível com a capacidade operacional do estabelecimento e o risco sanitário das atividades.

Parágrafo único. Os limites poderão ser definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com base em critérios técnicos e análise de risco.

Art. 31 As ações de inspeção e fiscalização terão caráter prioritariamente orientador, considerando o risco sanitário, o porte do empreendimento e a necessidade de linguagem acessível ao empreendedor, sem prejuízo da atuação fiscalizatória e aplicação de medidas administrativas.

Art. 32 Os estabelecimentos deverão ser registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), observada a avaliação de risco sanitário, podendo funcionar, inclusive, de forma anexa à residência, desde que garantidas as condições higiênico-sanitárias e a segregação das atividades.

Parágrafo único. O registro poderá observar procedimentos simplificados.

Art. 33 Os estabelecimentos poderão adotar procedimentos e estruturas simplificadas, proporcionais ao risco das atividades.

§1º A simplificação poderá abranger, entre outros aspectos:

- I – instalações e layout;
- II – uso compartilhado de ambientes, com controle higiênico-sanitário;
- III – procedimentos de registro;
- IV – forma de inspeção e fiscalização.

§2º A simplificação não dispensa o atendimento aos requisitos de qualidade, inocuidade e controle sanitário.

Art. 34 Poderá ser concedida isenção ou redução de taxas, conforme legislação específica.

Art. 35 Aplicam-se, no que couber, as disposições da legislação federal vigente, em especial da Lei Complementar nº 123/2006, bem como as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária, incluindo as Instruções Normativas MAPA nº 16/2015, nº 17/2015, nº 5/2017 e nº 72/2018, o Decreto nº 10.026/2019 e os manuais técnicos da Secretaria de Defesa Agropecuária, observadas suas atualizações e normas complementares.

CAPÍTULO V **DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

Art. 36 Os responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal devem:

- I – Cumprir e fazer cumprir este Regulamento, suas normas complementares e as determinações do serviço de inspeção;



II – Atender aos regulamentos técnicos relativos às condições higiênico-sanitárias e às boas práticas de fabricação;

III – Manter registros atualizados das atividades, incluindo origem de matérias-primas, produção, destino dos produtos e demais informações requeridas;

IV – Fornecer, nos prazos estabelecidos, dados e informações de interesse da inspeção, inclusive para fins estatísticos e de controle sanitário;

V – Utilizar exclusivamente matérias-primas e ingredientes inspecionados ou aprovados pelos órgãos competentes;

VI – Assegurar o adequado destino de produtos e materiais condenados, conforme determinação da inspeção;

VII – Manter responsável técnico habilitado pelas atividades do estabelecimento, podendo ser suprido por técnicos de órgãos governamentais ou de assistência técnica, exceto agentes de fiscalização.

Art. 37 Os estabelecimentos devem garantir as condições necessárias à execução das atividades de inspeção, incluindo:

I – Fornecimento de instalações, equipamentos, materiais e utensílios adequados;

II – Disponibilização de meios para limpeza, desinfecção e esterilização;

III – Apoio logístico, inclusive transporte, quando necessário;

IV – Disponibilização de estrutura mínima para os serviços de inspeção, quando exigido.

Art. 38 Os estabelecimentos devem manter controle sobre o recebimento de animais e matérias-primas, assegurando:

I – Identificação da procedência;

II – Verificação das condições sanitárias;

III – Apresentação da documentação obrigatória, especialmente a Guia de Trânsito Animal (GTA), quando aplicável.

Art. 39 Os responsáveis pelos estabelecimentos devem comunicar previamente ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM):

I – A realização de atividades que dependam de acompanhamento da inspeção;



II – A chegada de animais destinados ao abate ou outras operações que requeiram controle oficial.

Art. 40 Os estabelecimentos devem assegurar que os trabalhadores e visitantes observem as normas higiênico-sanitárias, incluindo:

I – Uso de uniformes e equipamentos de proteção individual adequados;

II – Controle de acesso às áreas de processamento;

III – Adoção de práticas que evitem a contaminação dos produtos.

Art. 41 Quando utilizarem matérias-primas ou produtos provenientes de outros estabelecimentos sob inspeção, os responsáveis deverão manter registros que permitam a rastreabilidade, incluindo origem, quantidade, qualidade e identificação do estabelecimento de procedência.

Art. 42 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão manter atualizada, quando exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a relação de fornecedores, com identificação das propriedades e comprovação das condições sanitárias dos rebanhos.

Art. 43 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverão implementar, manter e executar programas de autocontrole, compatíveis com a natureza e o risco de suas atividades, como condição para adesão e manutenção da equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

CAPÍTULO VI DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS E ROTULAGEM

Art. 44 Os produtos de origem animal destinados ao comércio deverão estar devidamente identificados por meio de rótulos registrados e do carimbo oficial de inspeção, aplicados nas matérias-primas, produtos, embalagens ou recipientes, conforme sua natureza e finalidade.

§1º A identificação deverá assegurar a rastreabilidade, a origem e as condições de consumo dos produtos, inclusive quando destinados a outros estabelecimentos para processamento.

§2º Nos casos de fracionamento, deverão ser mantidas as informações essenciais do rótulo original ou assegurada a identificação do estabelecimento de origem e das condições de conservação e consumo.

Art. 45 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana deverão ser acondicionados em embalagens ou recipientes inócuos à saúde humana, adequados ao produto e em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Art. 46 Os rótulos deverão atender às exigências da legislação vigente e conter, no mínimo:

I – Denominação de venda do produto;



- II – Identificação do estabelecimento produtor ou responsável;
- III – Número de registro no Serviço de Inspeção e identificação do órgão ou consórcio responsável;
- IV – Endereço do estabelecimento;
- V – Identificação do lote;
- VI – Data de fabricação e prazo de validade;
- VII – Conteúdo líquido;
- VIII – Lista de ingredientes e aditivos, quando aplicável;
- IX – Informações nutricionais, quando exigidas;
- X – Demais informações obrigatórias previstas na legislação.

§1º Poderá ser utilizado um mesmo modelo de rótulo para produtos idênticos elaborados por estabelecimentos da mesma empresa, desde que mantidas as informações específicas de identificação de cada unidade produtiva.

§2º Os rótulos deverão conter o carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com a identificação do município e, quando aplicável, do consórcio público ao qual estiver vinculado.

Art. 47 Os produtos de origem animal não destinados à alimentação humana deverão ser devidamente identificados, conforme sua destinação, contendo expressões e marcações definidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em conformidade com a legislação federal vigente.

§1º Quando classificados como impróprios para o consumo humano, os produtos deverão apresentar, de forma clara e destacada, a expressão “IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO”.

§2º Os produtos destinados à alimentação animal deverão conter identificação específica, incluindo a expressão “ALIMENTO PARA ANIMAIS”, observadas as normas aplicáveis.

Art. 48 A data de fabricação deverá ser indicada de forma clara, por meio de impressão, gravação ou outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, contendo, no mínimo, dia, mês e ano.

Art. 49 Quando não for possível indicar previamente o peso líquido, deverá constar no rótulo a expressão: “deve ser pesado à vista do consumidor”.



Art. 50 É proibida a utilização de denominações, expressões, marcas, imagens ou quaisquer indicações que possam induzir o consumidor a erro quanto à origem, identidade, qualidade ou natureza do produto.

Art. 51 O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou o consórcio público competente estabelecerá, por meio de normas complementares, os procedimentos, critérios e requisitos para o registro, aprovação, alteração e controle de rótulos de produtos de origem animal.

§1º Os estabelecimentos deverão observar, na elaboração e utilização dos rótulos, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), quando existentes, bem como as demais normas aplicáveis expedidas pelos órgãos competentes.

§2º O registro de rótulos deverá garantir a veracidade das informações, a rastreabilidade dos produtos e a adequada comunicação ao consumidor, sendo vedadas informações enganosas ou que possam induzir a erro.

CAPÍTULO VII **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO**

Art. 52 O carimbo oficial da inspeção municipal constitui a marca oficial utilizada para atestar que os produtos de origem animal foram submetidos à inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 1º O carimbo deve conter, obrigatoriamente:

- I – As iniciais “SIM”;
- II – O número de registro do estabelecimento;
- III – A identificação do Município e da Unidade da Federação, na forma “NOME DO MUNICÍPIO-MT”; e
- IV – Conforme o caso, as expressões “INSPECIONADO” ou “REINSPECIONADO”;
- V – Fonte Arial, tamanho variável de acordo com o tamanho do carimbo.

§ 2º O carimbo de inspeção representa o sinal oficial de garantia de inspeção sanitária e industrial pelo serviço competente.

Art. 53 Os carimbos de inspeção devem obedecer aos modelos, às formas, às dimensões, aos dizeres e ao padrão gráfico definidos neste Regulamento, assegurada a equivalência ao RIISPOA.

§ 1º Os carimbos devem ser apostos de forma visível:

- I – Nas carcaças, partes de carcaças e cortes;
- II – Nas embalagens e continentes; e



III – Nos rótulos dos produtos.

§ 2º Os dizeres dos carimbos devem apresentar tipo e corpo de letra que assegurem perfeita legibilidade, em caracteres maiúsculos, com traços uniformes e em cor única, preferencialmente preta.

§ 3º As dimensões dos caracteres e a espessura dos traços devem ser proporcionais ao tamanho do carimbo, vedada a utilização de padrões que comprometam a leitura das informações obrigatórias.

Art. 54 Os modelos de carimbos de inspeção municipal obedecerão às seguintes especificações:

I – Modelo 1 (elíptico):

- a) uso: carcaças, partes de carcaças e cortes;
- b) dimensões:
 - 1. 7 cm x 5 cm, para grandes animais;
 - 2. 5 cm x 3 cm, para pequenos e médios animais e cortes;
- c) dizeres conforme disposto no art. 52.

II – Modelo 2 (circular – inspeção):

- a) uso: produtos comestíveis embalados e rótulos;
- b) dimensões: diâmetro variável entre 2 cm e 6 cm, proporcional ao tamanho da embalagem;
- c) dizeres conforme disposto no art. 52.

III – Modelo 3 (circular – reinspeção):

- a) uso: produtos comestíveis submetidos à reinspeção;
- b) dimensões: diâmetro variável entre 2 cm e 6 cm, proporcional ao tamanho da embalagem;
- c) dizeres acrescidos da palavra “**REINSPECIONADO**”, conforme disposto no art. 52.

IV – Modelo 4 (retangular – condenação):

- a) uso: carcaças, produtos e matérias-primas condenados;
- b) dimensões mínimas: 4 cm x 2 cm;
- c) dizeres acrescidos da palavra “**CONDENADO**”, conforme disposto no art. 52.

V – Modelo 5 (quadrado – não comestível):

- a) uso: produtos não comestíveis ou destinados à alimentação animal;
- b) dimensões: lado variável entre 2 cm e 7 cm, proporcional ao tamanho da embalagem;
- c) dizeres acrescidos da expressão “**PRODUTO NÃO COMESTÍVEL**”, conforme disposto no art. 52.



Parágrafo único. Os modelos gráficos dos carimbos de inspeção municipal são:

Modelo 1	Modelo 2	Modelo 3
Modelo 4	Modelo 5	

CAPÍTULO VIII DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 55 Os produtos e as matérias-primas de origem animal devem ser submetidos à reinspeção industrial e sanitária sempre que necessário, antes de sua expedição ou comercialização, com base em avaliação de risco.

§ 1º Os produtos e as matérias-primas que, na reinspeção, forem considerados impróprios para o consumo humano devem ter destinação definida pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo ser encaminhados ao aproveitamento condicional, à elaboração de produtos não comestíveis ou à alimentação animal, após a retirada das marcas oficiais e, quando couber, a desnaturação.

§ 2º O aproveitamento condicional, o rebeneficiamento ou qualquer outra forma de destinação somente poderão ser realizados mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, observados os processos tecnológicos apropriados e mediante registro formal da decisão.

§ 3º As ações de reinspeção devem ser registradas, assegurando a rastreabilidade dos produtos, das matérias-primas, dos lotes e das decisões adotadas.



GOVERNO MUNICIPAL DE VILA RICA

PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Art. 56 É obrigatória a identificação da origem dos produtos de origem animal que ingressarem em estabelecimentos sob inspeção municipal, devendo ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados em serviços oficiais de inspeção.

Art. 57 Na reinspeção de carnes e seus derivados, devem ser condenados os produtos que apresentem alterações sensoriais, físico-químicas ou microbiológicas indicativas de deterioração, contaminação ou risco à saúde pública.

Parágrafo único. Sempre que necessário, podem ser realizados exames complementares, inclusive a verificação de pH e outros parâmetros laboratoriais.

Art. 58. A reinspeção em estabelecimentos e entrepostos que recebam produtos de origem animal deve abranger, no mínimo:

- I – A verificação da procedência e da regularidade da inspeção oficial de origem;
- II – A conferência da rotulagem, incluindo composição, identificação do estabelecimento, data de fabricação, prazo de validade, número de lote e condições de conservação;
- III – A avaliação das condições de integridade das embalagens e recipientes;
- IV – A coleta de amostras para exames laboratoriais, quando necessário.

§ 1º As amostras devem ser devidamente identificadas, acondicionadas, lacradas e encaminhadas a laboratório oficial (credenciado através do consórcio competente ou Ministério da Agricultura e Pecuária).

§ 2º A coleta poderá ser realizada em triplicata, quando solicitada e aplicável, assegurada a contraprova ao interessado.

§ 3º O interessado pode requerer a análise da contraprova no prazo estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º O exame da contraprova deve ser realizado em laboratório oficial, podendo o interessado acompanhar ou indicar representante técnico.

§ 5º Confirmada a não conformidade, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a destinação do produto.

§ 6º As amostras coletadas para análises oficiais devem ser fornecidas gratuitamente pelo estabelecimento.

Art. 59 O retorno de produtos ao estabelecimento de origem somente poderá ser autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal quando:

- I – Estiverem próprios para o consumo humano;



II – Houver comprovação inequívoca da origem;

III – Forem mantidas as condições higiênico-sanitárias e de temperatura adequadas;

IV – Não houver comprometimento sanitário.

§ 1º Na hipótese de recusa do responsável pelo produto, a mercadoria deve ser destinada conforme sua condição sanitária, podendo ser inutilizada ou encaminhada para fins não comestíveis.

§ 2º O estabelecimento de origem deve comunicar formalmente o recebimento do produto devolvido ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 60 Quando houver coleta de amostras para exames laboratoriais, pode ser determinada a apreensão cautelar da mercadoria, ficando o responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, vedada sua comercialização, utilização ou destinação até decisão final do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 61 Os produtos de origem animal considerados impróprios para o consumo humano e não passíveis de aproveitamento devem ser inutilizados por métodos aprovados pela autoridade competente, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IX DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 62 Os produtos e as matérias-primas de origem animal provenientes de estabelecimentos registrados em serviços oficiais de inspeção, atendidas as exigências sanitárias e regulamentares, respeitadas as competências dos serviços oficiais de inspeção, têm livre trânsito:

I – No âmbito do Município;

II – No âmbito do Estado de Mato Grosso, quando provenientes de estabelecimentos integrantes do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte – SUSAF-MT ou de sistemas equivalentes;

III – No âmbito de consórcios públicos ou sistemas equivalentes, quando atendidos os requisitos específicos; e

IV – Em todo o território nacional, quando provenientes de estabelecimentos habilitados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

Parágrafo único. O transporte de produtos de origem animal deve ser realizado em veículos adequados, que assegurem as condições higiênico-sanitárias, de integridade e de conservação dos produtos.



Art. 63 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, para trânsito no Município, devem estar devidamente identificados, por meio de rótulos, etiquetas ou carimbos oficiais, conforme a legislação vigente.

§ 1º A identificação deve permitir a rastreabilidade do produto, incluindo a origem, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.

§ 2º As matérias-primas destinadas ao processamento em estabelecimentos sob inspeção podem ser dispensadas de rotulagem completa, desde que acompanhadas de documentação que assegure sua identificação e rastreabilidade.

Art. 64 É proibido o trânsito e a entrada de produtos de origem animal provenientes de áreas ou estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias impostas pela autoridade competente em razão da ocorrência de doenças ou riscos à saúde pública ou à saúde animal.

Art. 65 Os produtos de origem animal não destinados à alimentação humana somente podem transitar quando devidamente identificados quanto à sua natureza e origem e quando não representarem risco à saúde pública, à saúde animal ou ao meio ambiente, observadas as normas da autoridade competente.

Art. 66 O descumprimento das disposições deste Capítulo sujeita os produtos à apreensão pelo Serviço de Inspeção Municipal, que adotará as medidas cabíveis quanto à sua destinação, conforme avaliação sanitária.

CAPÍTULO X

COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 67 Os produtos de origem animal, suas matérias-primas, ingredientes e insumos utilizados em sua elaboração estão sujeitos a controle laboratorial, por meio de análises físico-químicas, microbiológicas e outras necessárias à verificação da qualidade, identidade e inocuidade dos produtos.

§ 1º As análises devem ser realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados, conforme normas do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 2º Os métodos analíticos e critérios de avaliação devem observar os padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, podendo ser adotados manuais, instruções normativas e demais referências técnicas da Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA.

Art. 68 O Município ou o consórcio responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal deve estabelecer programação anual de coleta de amostras, organizada por categorias de produtos, com a finalidade de monitoramento das indústrias.

§ 1º A programação deve contemplar a frequência, o tipo de análise e os produtos a serem monitorados.

§ 2º As coletas devem ser realizadas de forma a assegurar a representatividade dos produtos e a rastreabilidade das amostras.



§ 3º Na hipótese de resultados não conformes, o estabelecimento deve ser formalmente notificado para adoção de medidas corretivas.

§ 4º Em caso de reincidência, o Serviço de Inspeção Municipal deve adotar as medidas administrativas cabíveis, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal.

Art. 69 As análises físico-químicas compreendem, entre outros:

- I – Características sensoriais, tais como cor, odor, sabor, consistência e aspecto;
- II – composição e parâmetros físico-químicos;
- III – verificação de aditivos, coadjuvantes e contaminantes;
- IV – parâmetros de identidade e qualidade previstos em regulamentos técnicos;
- V – outros ensaios necessários à avaliação da qualidade do produto.

Art. 70 As análises microbiológicas devem contemplar, conforme o tipo de produto:

- I – Microrganismos indicadores de higiene e contaminação;
- II – Microrganismos patogênicos de interesse à saúde pública;
- III – Parâmetros microbiológicos previstos em regulamentos técnicos;
- IV – Outros ensaios necessários à verificação da inocuidade dos produtos.

§ 1º Não é permitida a realização de contraprova para análises microbiológicas.

§ 2º A vedação prevista no § 1º fundamenta-se na natureza dos ensaios microbiológicos, os quais estão sujeitos à variabilidade inerente à distribuição não homogênea dos microrganismos nas amostras e à possível alteração das condições microbiológicas do produto ao longo do tempo, fatores que podem comprometer a reprodutibilidade dos resultados.

Art. 71 Devem ser adotadas metodologias analíticas reconhecidas ou validadas, observados os métodos oficiais e os padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Parágrafo único. A metodologia empregada deve ser devidamente identificada e registrada nos laudos laboratoriais, assegurando a rastreabilidade e a confiabilidade dos resultados.

Art. 72 O Serviço de Inspeção Municipal pode exigir, a qualquer tempo, a realização de análises laboratoriais complementares para verificação da conformidade dos produtos.

Parágrafo único. Os custos das análises laboratoriais podem ser atribuídos ao estabelecimento responsável ou custeados pelo Município ou pelo consórcio responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto em normas complementares.



Art. 73 O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos de coleta, acondicionamento, envio de amostras, parâmetros analíticos e demais requisitos operacionais, assegurada a equivalência aos padrões definidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 74 O descumprimento das normas previstas neste Regulamento e na legislação aplicável aos produtos de origem animal constitui infração administrativa e será apurado em processo administrativo regularmente instaurado.

Parágrafo único. Consideram-se infrações, para os fins deste Regulamento, quaisquer atos que visem obstruir, dificultar ou impedir a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício de suas funções, incluindo, entre outros:

- I – embaraço, resistência ou oposição à fiscalização, inspeção ou reinspeção;
- II – desacato a servidor público no exercício da função;
- III – oferecimento ou tentativa de oferecimento de vantagem indevida;
- IV – prestação de informações inexatas ou omissão de dados relativos à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- V – adulteração ou ocultação de registros e documentos obrigatórios;
- VI – qualquer forma de sonegação de informações que direta ou indiretamente interfira na inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 75 Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, as infrações sujeitam o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – apreensão ou condenação de matérias-primas e produtos;
- IV – suspensão de atividades;
- V – interdição total ou parcial do estabelecimento;
- VI – cassação do registro ou do relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.



GOVERNO MUNICIPAL DE **VILA RICA** PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Art. 76 A penalidade de multa será aplicada no valor de 10 (dez) a 1.000 (mil) UPF-MT (Unidade Padrão Fiscal do Estado de Mato Grosso), observada a natureza da infração, sua gravidade e as circunstâncias do caso concreto.

§ 1º As infrações serão classificadas, para fins de gradação da multa, em:

- I – leves;
- II – médias;
- III – graves;
- IV – gravíssimas.

§ 2º Consideram-se infrações leves aquelas que não comprometam diretamente a inocuidade do produto e não representem risco imediato à saúde pública, tais como:

- I – Falhas formais de registro ou documentação;
- II – inconsistências não críticas na rotulagem;
- III – pequenas falhas operacionais sem impacto sanitário;
- IV – atraso na atualização de registros obrigatórios;
- V – não atendimento imediato de exigências administrativas de baixo risco.

§ 3º Consideram-se infrações médias aquelas que indiquem falhas nos controles higiênico-sanitários ou possam comprometer a qualidade do produto, tais como:

- I – Falhas em programas de autocontrole;
- II – Inadequações nas condições de higiene e limpeza;
- III – Armazenamento inadequado sem evidência de risco imediato;
- IV – Ausência ou falha em registros obrigatórios;
- V – Descumprimento de procedimentos operacionais padronizados.

§ 4º Consideram-se infrações graves aquelas que comprometam a qualidade ou a segurança do produto ou dificultem a ação da fiscalização, tais como:

- I – Comercialização de produtos sem inspeção oficial;
- II – uso indevido de carimbo, rótulo ou identificação oficial;
- III – adulteração ou fraude;



IV – reincidência em infrações médias;

V – embaraço à fiscalização;

VI – ausência de controle de rastreabilidade.

§ 5º Consideram-se infrações gravíssimas aquelas que representem risco iminente à saúde pública ou envolvam dolo, fraude ou má-fé, tais como:

I – Comercialização de produtos impróprios para consumo humano;

II – utilização de matérias-primas condenadas;

III – falsificação de produtos de origem animal;

IV – reincidência em infrações graves;

V – descumprimento de medidas sanitárias com risco à população.

§ 6º Para a fixação do valor da multa, a autoridade competente considerará:

I – a gravidade do fato;

II – os antecedentes do infrator;

III – as consequências para a saúde pública;

IV – os interesses do consumidor;

V – a capacidade econômica do infrator;

VI – a vantagem auferida;

VII – as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 7º Consideram-se circunstâncias atenuantes:

I – primariedade;

II – não embaraço à fiscalização;

III – inexistência de vantagem econômica;

IV – ausência de dano ao produto;

V – adoção imediata de medidas corretivas;



VI – colaboração com a fiscalização.

§ 8º Consideram-se circunstâncias agravantes:

I – Reincidência;

II – Embaraço à fiscalização;

III – Obtenção de vantagem econômica;

IV – Dolo ou má-fé;

V – Danos à saúde pública ou ao consumidor;

VI – Descumprimento de determinações da autoridade sanitária.

§ 9º Considera-se reincidência a prática de nova infração após decisão administrativa definitiva relativa à infração anterior.

§ 10 As multas poderão ser reduzidas em até **50% (cinquenta por cento)** quando aplicadas a agroindústrias de pequeno porte, assim definidas na legislação específica aplicável, observados os critérios de enquadramento vigentes e as normas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

SEÇÃO I DA APREENSÃO E CONDENAÇÃO

Art. 77 As matérias-primas, produtos e derivados de origem animal serão apreendidos ou condenados quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ou quando representarem risco à saúde pública.

Parágrafo único. Incluem-se entre as situações de apreensão ou condenação:

I – Adulteração, fraude ou falsificação;

II – Condições inadequadas de armazenamento ou transporte;

III – Prazo de validade vencido;

IV – Ausência de inspeção oficial;

V – Risco à saúde pública;

VI – Utilização de matérias-primas condenadas.

SEÇÃO II



DA SUSPENSÃO DE ATIVIDADES

Art. 78 A suspensão de atividades será aplicada quando houver risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou embaraço à ação fiscalizadora.

Parágrafo único. Consideram-se situações que justificam a suspensão:

- I – Descumprimento das condições higiênico-sanitárias;
- II – Produção de produtos impróprios ao consumo;
- III – Ausência de controle de procedência;
- IV – Prestação de informações falsas;
- V – Não cumprimento de programas de autocontrole;
- VI – Não realização de recolhimento de produtos de risco.

SEÇÃO III
DA INTERDIÇÃO

Art. 79 A interdição total ou parcial do estabelecimento será aplicada quando constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ou a ocorrência de infrações graves ou reiteradas.

§ 1º A interdição poderá ser suspensa após o atendimento das exigências que motivaram a medida.

§ 2º Não sendo sanadas as irregularidades no prazo estabelecido, poderá ser aplicada a cassação do registro.

SEÇÃO IV
DA CASSAÇÃO DO REGISTRO

Art. 80. A cassação do registro ou do relacionamento será aplicada nos casos de:

- I – Reincidência em infrações graves;
- II – Descumprimento reiterado das exigências sanitárias;
- III – Não regularização após interdição;
- IV – Prática habitual de fraude ou adulteração.

CAPÍTULO XII
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO



Art. 81 O processo administrativo será instaurado mediante lavratura de auto de infração, assegurados o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal.

Art. 82 O autuado será notificado para apresentar defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da ciência da notificação.

Art. 83 Concluída a instrução, o processo será julgado em primeira instância administrativa.

§ 1º No âmbito do Município, a primeira instância será exercida pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, a quem compete o julgamento e a aplicação das sanções administrativas.

§ 2º Nos casos em que o Serviço de Inspeção Municipal estiver estruturado sob a forma de consórcio público, a primeira instância será exercida pela Coordenação do Serviço de Inspeção do consórcio municipal competente.

§ 3º É vedado ao agente que lavrou o auto de infração, bem como àquele que atuou na fiscalização proferir decisão de julgamento, devendo ser assegurada a segregação de funções.

§ 4º A decisão administrativa deverá ser devidamente fundamentada.

Art. 84 Da decisão proferida em primeira instância caberá recurso administrativo, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da ciência da decisão, à segunda instância administrativa.

§ 1º No âmbito do Município, a segunda instância administrativa será exercida pelo Secretário Municipal de Agricultura, ou autoridade equivalente.

§ 2º Nos casos de atuação por consórcio público, a segunda instância administrativa será exercida pelo Presidente do consórcio municipal competente, como instância final.

Art. 85 Após decisão definitiva na esfera administrativa, as penalidades deverão ser cumpridas no prazo estabelecido, podendo as multas serem inscritas em dívida ativa, nos termos da legislação vigente.

VILA RICA
CAPÍTULO XIII

DO CONTROLE DO HISTÓRICO DE AUTUAÇÕES

Art. 86 O Município ou o consórcio municipal competente deverá manter o controle e registro atualizado das autuações, penalidades e decisões administrativas relativas aos estabelecimentos sob inspeção.

§ 1º O controle deve assegurar a rastreabilidade das infrações, incluindo histórico de reincidência, natureza da infração, sanções aplicadas e situação do processo.



§ 2º O registro poderá ser realizado em sistema informatizado ou outro meio oficial que garanta a integridade, a segurança e a disponibilidade das informações.

§ 3º O histórico de autuações deverá subsidiar a tomada de decisão administrativa, especialmente para fins de aplicação de penalidades e verificação de reincidência.

CAPÍTULO XIV **DAS NORMAS COMPLEMENTARES E FORMULÁRIOS**

Art. 87 O Serviço de Inspeção Municipal ou o consórcio competente estabelecerá, em normas complementares, os modelos e procedimentos operacionais necessários à execução deste Regulamento.

Parágrafo único. Serão instituídos, por normas complementares, os seguintes modelos:

- I – Modelo de Auto de Infração;
- II – Modelo de Relatório de Instrução para Julgamento em 1ª Instância;
- III – Modelo de Termo de Julgamento em Primeira Instância;
- IV – Modelo de Termo de Julgamento em Segunda Instância;
- V – Modelo de Termo de Revelia;
- VI – Modelo de Auto de Multa;
- VII – Modelo de Termo de Guarda e Responsabilidade;
- VIII – Modelo de Notificação;
- IX – Modelo de Termo de Doação;
- X – Modelo de Auto de Interdição;
- XI – Modelo de Auto de Liberação;
- XII – Modelo de Auto de Apreensão e Inutilização ou Aproveitamento Condicional;
- XIII – Modelo de Termo de Compromisso.

CAPÍTULO XV **DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

Art. 88 O Serviço de Inspeção Municipal promoverá ações de educação sanitária voltadas aos produtores, trabalhadores e demais envolvidos na cadeia produtiva de produtos de origem animal.



§ 1º As ações de educação sanitária terão como objetivo:

- I – Prevenir riscos à saúde pública;
- II – Orientar quanto às boas práticas de fabricação;
- III – Promover a melhoria contínua dos processos produtivos;
- IV – Incentivar o cumprimento da legislação sanitária.

§ 2º As ações poderão incluir treinamentos, orientações técnicas, materiais educativos e outras formas de capacitação.

§ 3º As ações deverão ser planejadas com cronograma anual.

CAPÍTULO XVI **DA AVALIAÇÃO E SUPERVISÃO INTERNA DO SERVIÇO**

Art. 89 O Serviço de Inspeção Municipal, ou consórcio competente deverá implementar procedimentos de verificação e supervisão interna, com o objetivo de avaliar a conformidade das ações de inspeção e fiscalização.

§ 1º As supervisões internas deverão:

- I – Avaliar a execução das atividades de inspeção;
- II – Verificar a aplicação uniforme da legislação;
- III – Identificar não conformidades e oportunidades de melhoria;
- IV – Subsidiar a melhoria contínua do serviço.

§ 2º Os resultados das auditorias deverão ser registrados e mantidos disponíveis para fins de controle e avaliação.

Art. 90 O Serviço de Inspeção Municipal deverá manter controle de documentos, procedimentos e registros, assegurando sua atualização, rastreabilidade e disponibilidade.

Art. 91 O Serviço de Inspeção Municipal deverá manter indicadores relacionados às atividades de inspeção e fiscalização.

Parágrafo único. Os indicadores poderão contemplar, entre outros:

- I – Número de inspeções realizadas;
- II – Frequência de fiscalização;



III – Índice de conformidade dos estabelecimentos;

IV – Número de autuações e reincidências.

CAPÍTULO XVII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 92 O Município ou o consórcio municipal competente expedirá normas complementares necessárias à adequada execução, implementação e operacionalização deste Regulamento, observada a legislação aplicável e os padrões técnicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 1º As normas complementares deverão assegurar a observância da legislação federal aplicável e dos padrões técnicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, garantindo a equivalência com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

§ 2º As normas complementares poderão dispor sobre procedimentos operacionais, critérios técnicos, formulários, modelos de documentos, programas de controle, manuais técnicos e demais instrumentos necessários à execução deste Regulamento.

Art. 93 Os casos omissos e as dúvidas de interpretação serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, observado o disposto nas normas complementares e na legislação aplicável, tendo como referência as normas, diretrizes, manuais e demais atos normativos expedidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 94 Aplica-se subsidiariamente a este Regulamento a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, bem como suas alterações ou normas que venham a substituí-los.

Art. 95 As normas complementares entram em vigor na data de sua publicação, salvo disposição em contrário.

Art. 96 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 21 de Maio 2026.

JOÃO SALOMÃO PIMENTA
Prefeito Municipal
Gestão 2025/2028