



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**DECRETO Nº 11.859, DE 10 DE MARÇO DE 2020.**

**ESTABELECE AS NORMAS QUE REGULAMENTAM  
A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO  
MUNICÍPIO DE ITAJAÍ.**

O Prefeito de Itajaí, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no art. 47, inciso VII, da Lei Orgânica do Município de Itajaí,

**DECRETA:**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Fica regulamentada a Lei nº 7.101, de 13 dezembro de 2019, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Itajaí, vinculado à Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana.

§1º Este Regulamento estabelece as normas que regem, em todo o território do município de Itajaí, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Itajaí será designado pela sigla SIM-Itajaí;

§3º A coordenação e as atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são de competência da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana e somente poderão ser efetuadas por profissionais médicos veterinários efetivos, legalmente habilitados, designados por portaria a exercer a função fiscal, com a participação dos auxiliares de inspeção.

§4º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os princípios da inclusão social, razoabilidade, transparência e racionalização, considerando o risco sanitário dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

**Art. 2º** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste regulamento:

- I- os animais destinados ao abate;
- II- a carne e seus derivados;
- III- o pescado e seus derivados;
- IV- os ovos e seus derivados;
- V- o leite e seus derivados; e
- VI- os produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo 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



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 3º** A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

- I- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II- nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
- III- nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, industrialização e distribuição;
- IV- nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição ou industrialização;
- V- nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI- nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII- nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expedem matérias primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados; e
- VIII- nos estabelecimentos que recebem, industrializam e distribuem produtos de origem animal não comestíveis.

**Art. 4º** Todo estabelecimento que realize abate de animais ou processe produtos de origem animal dentro do município de Itajaí, e que se enquadre nas especificações dos estabelecimentos subordinados ao SIM-Itajaí determinados por este Decreto e outras normas vigentes, deve requerer o registro junto ao SIM-Itajaí através de requerimento direcionado ao Secretário de Agricultura e Expansão Urbana.

**Art. 5º** A fiscalização municipal prevista neste Regulamento isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, a fim de evitar duplicidade de ação, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

**Art. 6º** Os servidores da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana incumbidos da execução das atividades de fiscalização de que se trata este Regulamento terão livre acesso aos estabelecimentos devidamente registrados junto ao SIM-Itajaí.

**Art. 7º** A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será executada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção terá caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§2º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção será realizada em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§3º Nos demais estabelecimentos, a inspeção será exercida em caráter periódico.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 8º** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I- inspeção ante e post mortem das diferentes espécies animais;
- II- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e o funcionamento dos estabelecimentos;
- III- averiguação das condições e hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;
- IV- verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI- a coleta de amostras para análises de controle e de fiscalização;
- VII- avaliação do bem estar animal;
- VIII- verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana; e
- IX- outros procedimentos de inspeção que se fizerem necessários para o desenvolvimento industrial e para a preservação da saúde pública e ambiental.

**Art. 9º** Para fins deste Regulamento entende-se por:

- I - 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;
- II - 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;
- III - análise fiscal - análise efetuada em laboratórios terceirizados em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;
- IV - 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;
- V - 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;
- VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, 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;
- VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII - 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 produtos de origem animal;
- IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X - 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



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

XIV - manipulação de alimentos: operações que envolvem as etapas de preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos;

XV - moluscos bivalves: animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada formada por duas valvas, como as ostras, os berbigões, os mexilhões e as vieiras;

XVI - 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;

XVII - pescado: são os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana;

XVIII - 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;

XIX - processamento: contempla todas as etapas tecnológicas efetuadas desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto final;

XX - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não procedentes de diferentes espécies animais;

XXI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII - 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 incluam BPF, PPHO, APPCC ou programas equivalentes;

XXIV - 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;

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



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

XXVI - 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; e

XXVII - 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;

XXVIII - 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, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.

**CAPÍTULO II**  
**DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 10.** 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não 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, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

**Art. 11.** 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



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

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

§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.

§5º Fica facultada aos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e unidade depuradora de moluscos bivalves a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

**Art. 12.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado a produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta e para unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado a produção, recepção, classificação, ovoscopia, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de ovos e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado a produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinados a seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até a sua expedição.

§3º Entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§6º Fica facultada ao estabelecimento classificado como queijaria a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

**Art. 14.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I -unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II -unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado a recebimento de matérias-primas de produtores rurais, extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelha, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado a recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º Fica facultada ao estabelecimento classificado como unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos processados exclusivamente no próprio



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

estabelecimento, desde que a área de comércio esteja contígua ou anexa ao estabelecimento produtor.

**Art. 15.** Os açougues e supermercados que realizem modificação na composição química dos produtos de origem animal são classificados como entrepostos em supermercados e similares.

Parágrafo único. Entrepostos em supermercados e similares são os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais, para serem comercializados no próprio estabelecimento.

**Art. 16.** Estabelecimentos destinados exclusivamente recepção e estocagem de produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos com inspeção, prontos para comercialização, acondicionados e rotulados devem estar registrados no órgão regulador da saúde – Vigilância Sanitária.

**Art. 17.** Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

**TÍTULO II**  
**DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I**  
**DO REGISTRO**

**Art. 18.** O estabelecimento deve requerer o seu registro na Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana de Itajaí.

**Art. 19.** A solicitação do registro deve ser realizada através de documento destinado ao Secretário da Agricultura instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - Croqui da planta de localização das instalações pretendidas com fluxograma;
- II - Consulta prévia de funcionamento junto a Secretaria de Urbanismo. e órgão ambiental no caso de novas construções.

**Art. 20.** Para conclusão do registro do estabelecimento serão necessários os seguintes documentos:

- I - requerimento de registro;
- II – cópia do CNPJ ou CPF;





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

- III – cópia do contrato social ou declaração de firma individual, de acordo com o estabelecimento;
- IV – cópia da inscrição estadual ou de produtor rural;
- V – planta baixa final do estabelecimento e planta contendo disposição dos equipamentos e fluxograma da produção;
- VI - cópia do documento de conformidade ambiental (licenciamento ambiental, declaração de conformidade ambiental, declaração de atividade não constante ou outro documento expedido pelo órgão competente, de acordo com tamanho e atividade do estabelecimento);
- VII – cópia do alvará de funcionamento;
- VIII – cópia do alvará de bombeiros;
- IX - cópia do alvará sanitário, quando se aplicar;
- X - cópia das carteiras de saúde de todos os manipuladores;
- XI – análise laboratorial da água de abastecimento ou comprovante de fornecimento de água pela concessionária;
- XII – comprovante de limpeza da caixa de água;
- XIII - certificado de dedetização;
- XIV – cópia da anotação de responsabilidade celebrado entre o estabelecimento e o profissional, regularizado perante o conselho de classe profissional;
- XV – Ficha de registro e croqui de rotulagem de cada produto a ser fabricado; e
- XVI – Memorial econômico sanitário do estabelecimento.

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por médico veterinário do SIM-Itajaí.

**Art. 21.** Satisfeitas às exigências constantes deste Decreto e normas aplicáveis, o Secretario de Agricultura emitirá o "Título de Registro", no qual constará o número de registro, o nome empresarial, a classificação e localização do estabelecimento e outras especificações que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. O Título de Registro de que trata este artigo terá validade enquanto não se modificarem quaisquer um dos seus requisitos.

**Art. 22.** Para manutenção do título de registro, os estabelecimentos deverão atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM-Itajaí e pelas normas vigentes.

Parágrafo único. Caso as exigências não sejam atendidas, o registro será cancelado.

**Art. 23.** Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Parágrafo único. A realização de mais de uma atividade está sujeito a prévia análise a aprovação do SIM-Itajaí.

**Art. 24.** A ampliação, remodelação ou nova construção no estabelecimento já registrado fica condicionada à prévia aprovação pelo SIM-Itajaí.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 25.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia pelo SIM-Itajaí.

§1º A paralisação ou o reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos deve ser comunicada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de seis meses, observada a sazonalidade das atividades.

**Art. 26.** A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e do responsável legal do estabelecimento industrial e da alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM-Itajaí, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

§1º O alienante, locador ou arrendante pelo estabelecimento deve comunicar ao SIM-Itajaí o fato supramencionado imediatamente por escrito.

§2º Enquanto a transferência não se efetuar, o representante legal em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no mesmo.

§3º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, estará sujeito a suspensão do registro do estabelecimento.

**Art. 27.** No caso do cancelamento de registro, a rotulagem, os documentos, lacres e carimbos serão recolhidos pelo serviço oficial.

**Art. 28.** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nas demais legislações, outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências previstas neste Regulamento.

**CAPÍTULO II**  
**DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 29.** 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 normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, embalagens, materiais de higienização e produtos ou outros utilizados no controle de pragas;

III – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

IV - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para as suas finalidades;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

- V – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VI – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;
- VII – ralos sifonados e de fácil higienização;
- VIII – barreiras sanitárias nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos;
- IX – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- X – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XI - exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações;
- XII - área de recepção de matéria-prima e expedição de produto final distintas, obedecendo fluxograma e com cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas;
- XIII - lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos;
- XIV – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XV – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis identificados por cor;
- XVI – 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;
- XVII – água potável nas áreas de produção, com fonte, canalização e reservatório protegidos de qualquer tipo de contaminação;
- XVIII – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta dos resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas de produção;
- XIX – pátio pavimentado e área do estabelecimento delimitada, evitando entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- XX – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXI – local exclusivo para fazer as refeições;
- XXII – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXIII – 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, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis e as atividades desempenhadas;
- XXIV – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos de forma que seja evitado estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- XXV– gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros; e
- XXVI- implantação de programas de autocontrole.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 30.** O SIM-Itajaí 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. 31.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de origem e 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. 32.** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM-Itajaí, 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.

**CAPÍTULO III**  
**DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 33.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não representem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 34.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

Parágrafo Único. As substâncias utilizadas no controle de pragas devem ser aprovadas pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 35.** Para o desenvolvimento das atividades todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, na cor branca e devidamente higienizados.

Parágrafo Único. O uniforme é composto por calça, camiseta ou jaleco, touca contendo todo o cabelo, sapato fechado de uso exclusivo e máscaras quando necessário.

**Art. 36.** São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

**Art. 37.** É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 38.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 39.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente, em consonância com o disposto nos programas de autocontrole do estabelecimento.

**Art. 40.** Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos.

Parágrafo Único. Quando a área destinada ao estabelecimento estiver contígua ou anexa à residência, não deve haver comunicação direta entre ambas.

**Art. 41.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo produtivo nos estabelecimentos.

**Art. 42.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em área de manipulação não sejam portadores de doenças infectocontagiosas ou que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§1º Deve ser apresentada a comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a produção de alimentos.

§2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO**

**Art. 43.** Os responsáveis pelo estabelecimento ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste decreto e normas complementares, além de outras exigências estabelecidas pelo SIM-Itajaí;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-Itajaí, alimentado o sistema informatizado até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido;

III - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-Itajaí;

IV – comunicar o SIM-Itajaí com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos que necessitem acompanhamento, a paralização ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais e troca ou instalação de equipamentos;

V – fornecer material e arcar com as análises fiscais necessárias;

VI - recolher os produtos elaborados e eventualmente expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra inconformidade que possa incorrer em risco à segurança alimentar;

VII – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas e produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, no que for aplicável;

VIII – manter registros diários auditáveis da recepção de animais, matérias primas e insumos, especificando: procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação,



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

produtos fabricados, estoque, expedição e destino dos mesmos, que devem estar sempre disponíveis para consulta pelo SIM-Itajaí;

IX – garantir o acesso de representantes do SIM-Itajaí a todas as instalações do estabelecimento;

X – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento; e

XI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto e em outras normas complementares.

**Art. 44.** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelos mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em outras normas vigentes, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir, no mínimo, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO).

§2º O SIM-Itajaí poderá exigir autocontroles de acordo com as necessidades demonstradas nas inspeções in loco.

**Art. 45.** Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM-Itajaí, seja de natureza fiscal ou registros de controle de análise, recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

**Art. 46.** Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na direção técnica dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, comprovado mediante expedição de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) específica para a atividade.

**TÍTULO III**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 47.** É da competência privativa do médico veterinário, conforme dispõe o art. 5º da Lei Federal n. 5.517, de 1968, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da União, Estados, Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

I – a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal; e

II – a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico de todos os produtos de origem animal, nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

**Art. 48.** O SIM-Itajaí adotará esta e outras normas complementares nos procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal com objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e integridade dos produtos e processos produtivos.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

Parágrafo único. As atividades de inspeção contemplarão coleta oficial mínima anual para análises físico químicas, microbiológicas e demais que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 49.** O SIM-Itajaí, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

**Art. 50.** Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, búfalos, suídeos, equídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, de acordo com classificação contida no título de registro.

**CAPÍTULO I**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

**Seção I**  
**Da inspeção ante morte**

**Art. 51.** É obrigatória a realização, pelo serviço de inspeção oficial, do exame ante mortem dos animais destinados ao abate.

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

**Art. 52.** O recebimento de animais para abate, em qualquer dependência do estabelecimento, deve ocorrer com prévio conhecimento da inspeção municipal.

**Art. 53.** A inspeção tem início com a verificação dos documentos de trânsito, das condições sanitárias do lote e programação de abate, onde devem constar: dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

**Art. 54.** Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pelo SIM-Itajaí, que julgará as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento oficial. Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados na presença do SIM-Itajaí.

**Art. 55.** Qualquer caso suspeito implica o exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver suspeita de doenças de notificação obrigatória, o serviço oficial de sanidade animal deve ser imediatamente informado, os animais devem ser isolados e todas as



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

medidas epidemiológicas e sanitárias preconizadas pelo serviço oficial de sanidade animal devem ser adotadas.

**Art. 56.** Nos casos em que, no ato da inspeção ante mortem, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

**Art. 57.** O estabelecimento deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem.

**Art. 58.** As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem a critério do SIM-Itajaí.

**Art. 59.** A destinação dos animais que não estejam aptos ao abate ou que necessitem de condições especiais de abate, quando identificados durante o exame ante mortem, deve seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA), considerando as particularidades de cada espécie.

**Seção II**  
**Do Abate dos Animais**

**Art. 60.** Nenhum animal pode ser abatido sem a prévia autorização do SIM-Itajaí.

**Art. 61.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 62.** Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que tratam o caput deste artigo compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições observadas pelo médico veterinário que justifique o abate de emergência.

**Art. 63.** São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA) ou em normas complementares.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 64.** As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA).

**Art. 65.** Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria, respeitando os métodos aplicados a cada espécie animal.

Parágrafo único. É facultado o abate de animais sem insensibilização de acordo com preceitos religiosos, desde que, comprovadamente, seus produtos sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

**Art. 66.** A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça ou partes, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em atos complementares específicos para cada espécie animal.

Parágrafo único. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares de inspeção efetivos ou contratados pela própria empresa, devidamente capacitados.

**Art. 67.** Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem, se evidencie a ocorrência de doenças de notificação obrigatória, a atividade de abate deve ser interdita, o lote do produto deve ser isolado e o serviço oficial de sanidade animal deve ser imediatamente informado, assim como todas as medidas epidemiológicas e sanitárias preconizadas pelo serviço oficial de sanidade animal devem ser adotadas.

**Art. 68.** Na inspeção do pescado, além do disposto neste regulamento, deve-se observar ainda o seguinte:

§1º O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

§2º É vedada a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

§3º É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e redução na microbiota superficial.

§4º Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina nas espécies formadoras;

IV – controle de parasitas.

§5º Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

a) odor natural, próprio e suave;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

- b) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores, próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- c) olhos claros, vivos, brilhantes, transparentes, proeminentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- d) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes;
- e) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- f) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- g) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- h) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, com peritônio aderente à parede da cavidade celomática; e
- i) ânus fechado.

**II – crustáceos:**

- a) aspecto geral brilhante e úmido;
- b) odor próprio e suave;
- c) corpo em curvatura natural, rígido, artículos firmes e resistentes;
- d) carapaça bem aderente ao corpo;
- e) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- f) olhos vivos, proeminentes; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

**III – moluscos:**

**a) bivalves:**

- 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

**b) cefalópodes:**

- 1. pele lisa e úmida;
- 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- 3. carne firme e elástica;
- 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- 5. odor próprio.

**c) gastrópodes:**

- 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. estarem vivos e vigorosos.

**IV – anfíbios:**

**a) carne de rã:**

- 1. odor suave e característico da espécie;
- 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura firme, elástica e tenra.

**V – répteis:**

**a) carne de jacaré:**



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

1. odor característico da espécie;
  2. cor branca rosada;
  3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
  4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.
- b) carne de quelônios:
1. odor próprio e suave;
  2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
  3. textura firme, elástica e tenra.

**Art. 69.** Durante os procedimentos de inspeção ante mortem, abate e inspeção post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto devem seguir o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou normas complementares.

**CAPÍTULO II**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 70.** Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Art. 71.** Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes e suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, e que se destinem ao consumo humano, ainda que parcialmente completados com outros gêneros alimentícios ou aditivos.

**Art. 72.** A inspeção de ovos e derivados é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 73.** Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

**Art. 74.** Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos ou de granjas avícolas registrados ou não, de acordo com o estabelecido pelo serviço oficial de saúde animal.

**Art. 75.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

**Art. 76.** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 77.** Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;
- e
- V- cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 78.** Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

**Art. 79.** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

**Art. 80.** É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

**Art. 81.** Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

§1º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§2º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§3º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm.

**Art. 82.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

**Art. 83.** É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

**CAPÍTULO III**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 84.** Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto natural, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

**Art. 85.** A inspeção de leite e derivados abrange:

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

II - as matérias-primas, o processamento, o produto, a estocagem e a expedição; e

III - as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles e análises laboratoriais.

**Art. 86.** É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

**Art. 87.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertença a propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sadias e em bom estado nutricional;

III - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças que possam ser veiculadas pelo leite;

IV - que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

V - que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

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

Parágrafo único. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 88.** O estabelecimento industrial é responsável por estabelecer métodos de controle na recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, de forma que o leite atenda às especificações mínimas previstas em lei.

**Art. 89.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte. Para isso, deve possuir laboratório convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

**Art. 90.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende:

I - pré-beneficiamento, que engloba as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento, que inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) ou esterilização e envase.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 91.** Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Parágrafo único. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

**Art. 92.** Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 93.** Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 94.** Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

**Art. 95.** Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

§1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

**Art. 96.** Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

II - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63°C a 65°C (sessenta e três graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

§2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§3º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

§4º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§5º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§6º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

**Art. 97.** Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 98.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º Podem ser aceitos pelo SIM-Itajaí outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

**Art. 99.** Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM-Itajaí outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 100.** Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

**Art. 101.** Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

**CAPÍTULO IV**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHA E**  
**DERIVADOS**



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 102.** Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original e, obtidos mediante processamento específico, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

**Art. 103.** Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes.

**Art. 104.** A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte.

**Art. 105.** A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

**Art. 106.** Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga; e

III - baldes.

**Art. 107.** Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não sendo permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação; e

IV - torneira.

§1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§2º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§3º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§4º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

**TÍTULO IV**  
**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 108.** Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 109.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelos órgãos reguladores.

**Art. 110.** Entende-se por carnes, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, procedentes das diferentes espécies animais julgadas aptas para o consumo humano pelo serviço de inspeção municipal.

**Art. 111.** Entende-se por carcaça as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, búfalos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 112.** Entende-se por miúdos os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pelo SIM-ITAJAÍ, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

**Art. 113.** Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 114.** Entende-se por produtos cárneos aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

§1º As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuoroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

§2º Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

§3º É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

§4º É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 115.** Entende-se por toucinho o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

**Art. 116.** Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

**Art. 117.** Entende-se por carne mecanicamente separada (CMS) o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-Itajaí utilizando meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

**Art. 118.** Entende-se por carne temperada, seguida da especificação que couber, o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

**Art. 119.** Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga, outra membrana animal ou envoltório artificial previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 120.** Entende-se por defumados os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 121.** Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 122.** Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 123.** Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 124.** Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

**Art. 125.** Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 126.** Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 127.** Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

**Art. 128.** Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 129.** Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 130.** Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 131.** Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

**Art. 132.** Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

**Art. 133.** Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

**Art. 134.** Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

**Art. 135.** Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

**Art. 136.** Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 137.** Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;  
e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

**Art. 138.** É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-ITAJAÍ.

**Art. 139.** É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-ITAJAÍ.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 140.** Para os fins deste Decreto, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

**Art. 141.** Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

**Art. 142.** Entende-se por produtos comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitado as particularidades definidas nos regulamentos técnicos específicos do órgão da saúde.

**Art. 143.** Entende-se por pescado fresco aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 144.** Entende-se por pescado resfriado aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Art. 145.** Entende-se por pescado congelado aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

**Art. 146.** É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção das espécies de grande tamanho.

**Art. 147.** Entende-se por pescado descongelado aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico previamente autorizado pelo SIM-ITAJAÍ de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 148.** Entende-se por carne mecanicamente separada de pescado o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**Art. 149.** Entende-se por surimi o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

**Art. 150.** Entende-se por pescado empanado o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

**Art. 151.** Entende-se por pescado em conserva aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

**Art. 152.** Entende-se por pescado em semiconserva aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 153.** Entende-se por patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 154.** Entende-se por embutido de pescado o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos em regulamento específico.

**Art. 155.** Entende-se por pescado curado aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**Art. 156.** Entende-se por pescado seco ou desidratado o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

**Art. 157.** Entende-se por pescado liofilizado o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

**Art. 158.** Entende-se por gelatina de pescado o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 159.** Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação das cascas e das membranas, podendo ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos em regulamentos específicos.

**Art. 160.** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT);

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

**Art. 161.** Entende-se por leite cru refrigerado o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

**Art. 162.** Entende-se por leite fluido a granel de uso industrial o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Art. 163.** Entende-se por leite pasteurizado o leite fluido submetido a processo de pasteurização.

**Art. 164.** Entende-se por leite UAT ou leite UHT o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura.

**Art. 165.** Entende-se por leite esterilizado o leite fluido previamente envasado e submetido a processo de esterilização.

**Art. 166.** Entende-se por leite reconstituído o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

**Art. 167.** Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

**Art. 168.** Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 169.** Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§1º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§3º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§4º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

**Art. 170.** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

**Art. 171.** Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

**Art. 172.** Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

**Art. 173.** Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

**Art. 174.** Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

**Art. 175.** Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas,



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

**Art. 176.** Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

**Art. 177.** Entende-se por mel de abelhas sem ferrão o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

**Art. 178.** Os produtos de origem animal não previstos neste decreto devem atender às tecnologias, definições, ingredientes, parâmetros e limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no RTIQ ou em normas complementares.

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

**CAPÍTULO I**  
**DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 179.** Todos os estabelecimentos registrados no SIM-Itajaí devem requerer o registro de seus produtos.

§ 1º O registro de produto deve abranger o processo de fabricação, formulação e o rótulo.

§ 2º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM-Itajaí.

**Art. 180.** No processo de solicitação de registro do produto, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto juntamente com a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento; e



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

IV – croqui de rotulagem.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM-Itajaí.

**Art. 181.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em regulamento específico, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM-Itajaí.

§1º A empresa deve apresentar laudo laboratorial dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, validando o processo de fabricação.

§2º Para produtos novos sem previsão legal de parâmetros e de limites críticos deve ser apresentado estudo ou embasamento técnico científico para definição dos mesmos.

**Art. 182.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 183.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro do SIM-Itajaí.

**CAPÍTULO II**  
**DA EMBALAGEM**

**Art. 184.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmem a necessária proteção e atendam às características específicas do produto, bem como as condições de armazenamento e transporte.

**Art. 185.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM-Itajaí.

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

**CAPÍTULO III**  
**DA ROTULAGEM**

**Art. 186.** Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e 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. 187.** Os rótulos devem ser resistentes às condições de armazenamento e transporte dos produtos e as informações neles constantes devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

contrastante com o fundo e indelévels, além de possibilitar a rastreabilidade das matérias-primas dos produtos.

**Art. 188.** Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo neles constar o número de registro do produto no SIM-Itajaí.

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

**Art. 189.** Além das exigências previstas em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - denominação de venda do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - classificação do estabelecimento;
- IV - carimbo oficial do SIM-Itajaí;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos, quando houver;
- IX - número de registro do produto no SIM-Itajaí;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§1º 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.

§2º 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”.

§3º Nos casos de que trata o § 2º, 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 critérios definidos pelo SIM-Itajaí.

**Art. 190.** 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 induzir o consumidor a erro ou confusão 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.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 191.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 192.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de forma que esconda, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 193.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a declaração de não comestível com caracteres destacados em caixa alta.

**Art. 194.** Os rótulos devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 195.** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**Art. 196.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Art. 197.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

**Art. 198.** Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem, a critério do SIM-Itajaí.

**Art. 199.** Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

**Art. 200.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 201.** Cada produto devidamente cadastrado deverá possuir um número de registro único (exemplo: SIM 001/002), sendo que o primeiro número representa o número correlativo ao estabelecimento na inscrição do Serviço de Inspeção Municipal e o segundo o número correspondente ao produto inscrito comercializado.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

§1º Cada estabelecimento deverá ter tantos números de produtos cadastrados quantos àqueles que produza para serem comercializados.

§2º O rótulo deve possuir a frase indicativa “Registro na Secretaria de Agricultura de Itajaí/SC sob o nº xxx/xxx” de acordo com a numeração sequencial de produtos estabelecido pela empresa.

**CAPÍTULO IV**  
**DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 202.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM-Itajaí.

**Art. 203.** No centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" na parte superior e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a parte inferior, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

**Art. 204.** As iniciais SEA e S.I.M. traduzem, respectivamente, “SECRETARIA DE AGRICULTURA” e “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

**Art. 205.** Os carimbos a serem utilizados oficialmente têm seus modelos, com as respectivas dimensões, formas e dizeres, definidos no Anexo I deste Regulamento.

**TÍTULO VI**  
**DA ANÁLISE LABORATORIAL, DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E**  
**DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS**

**CAPÍTULO I**  
**DA ANÁLISE LABORATORIAL**

**Art. 206.** 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-Itajaí julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

**Art. 207.** Para realização das análises fiscais será coletada amostra em triplicata da matéria-prima, produto ou qualquer substância que integre sua elaboração, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado e as demais serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou do SIM-Itajaí.

§2º 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.

§3º Em casos excepcionais, quando não for possível a coleta em triplicata, uma única amostra será encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado.

§4º 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 a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**Art. 208.** 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-Itajaí.

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

**Art. 210.** Nos casos de resultados de análises de fiscalização em desacordo com a legislação, o SIM-Itajaí deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as providências legais pertinentes.

**Art. 211.** É facultado ao interessado requerer análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, num prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar o nome de um representante para compor a comissão pericial.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório credenciado ou terceirizado em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova.

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

§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.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

§5º A análise pericial não será efetuada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de violação ou alteração.

§6º Comprovada a violação ou alteração da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise de fiscalização condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM-Itajaí.

§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

**Art. 212.** A frequência das análises fiscais será, no mínimo, anual, podendo ser estabelecidas análises mais frequentes em normas complementares para atender a equivalência entre os serviços de inspeção.

**Art. 213.** Além das análises fiscais, o estabelecimento deve realizar análise de controle de seu processo produtivo conforme seu programa de autocontrole e métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, dispondo de evidências auditáveis que comprovem sua efetiva realização.

Parágrafo único. Análises periódicas de controle de qualidade deverão ter sua frequência estabelecida através de cronograma próprio, descritos no autocontrole, contemplando todos os produtos fabricados, sob responsabilidade do responsável técnico da empresa.

**Art. 214.** Os custos das análises fiscais e das análises de controle de qualidade serão de responsabilidade da empresa.

**CAPÍTULO II**  
**DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 215.** Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

**Art. 216.** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput deste artigo abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físicoquímicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

VI - análise documental que assegure ou comprove a procedência do produto.

**CAPÍTULO III**  
**DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS**

**Art. 217.** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de forma a garantir sua integridade.

§1º Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, recipientes ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem ter isolamento térmico e equipamento gerador de frio com instrumento de controle de temperatura, quando necessário.

§3º Os veículos utilizados para transporte dos produtos devem possuir alvará sanitário.

**TÍTULO VII**  
**DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS**  
**PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**CAPÍTULO I**  
**DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

**Art. 218.** 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;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM-Itajaí; e

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

**Art. 219.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM-Itajaí deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM-Itajaí constata a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**CAPÍTULO II**  
**DAS INFRAÇÕES**

**Art. 220.** As infrações a este Regulamento devem ser punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis, sendo constituídas por:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM-Itajaí;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo em desacordo com a legislação específica ou que não esteja registrado junto SIM-Itajaí;
- IV - armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM-Itajaí;
- VII - deixar de apresentar de documentos exigidos para obtenção e manutenção do título de registro;
- VIII - Não observar ou desobedecer os preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal;
- IX - Não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- X - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto sem comprovação de procedência;
- XI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;
- XII - não cumprir os prazos fixados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Itajaí;
- XIII - simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- XIV - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, formulação e composição registrados no SIM-Itajaí ou em desacordo com a legislação específica;
- XV - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação sobre assunto que, direta ou indiretamente, seja de interesse do SIM e do consumidor;
- XVII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-Itajaí;
- XVIII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XIX - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XX - embaraçar a ação de servidor do SIM-Itajaí no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

- XXI - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM-Itajaí;
- XXII - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXIII - produzir ou expedir produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXIV - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem apreendida pelo SIM-Itajaí e mantida sob a guarda do estabelecimento;
- XXVI - fraudar documentos oficiais; e
- XXVII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 221.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se fraudados (adulterados ou falsificados);
- III - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- V - contenham microrganismos patogênicos acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VII - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos ou de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário sem respeito ao período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens, envoltórios defeituosos, estufados ou perfurados;
- 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.

Parágrafo único. Outras situações não previstas neste artigo que podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM-Itajaí.

**Art. 222.** Nos casos previstos no art. 221 deste Regulamento, independentemente da penalidade administrativa aplicável, serão adotados os seguintes procedimentos:

- I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional;
- II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 223.** Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados. São considerados fraudados os que apresentarem adulteração ou falsificação, conforme disposto a seguir:

§1º São considerados adulterados:

- I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição ou não por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;
- II - as matérias-primas e produtos que tenham sido adicionados de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou aumentar o volume ou peso do produto;
- III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenham sido empregadas matérias-primas ou ingredientes impróprios ou em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou registro do produto;
- IV - os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM-Itajaí; ou
- V - os produtos que sofrerem alterações na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§2º São considerados produtos falsificados:

- I - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, em atos complementares ou no registro de produtos;
- II - os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados e expostos ou não ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto oficialmente registrado no SIM-Itajaí e se denomine como este, sem que o seja;
- III - quando o rótulo do produto contiver dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, natureza ou qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- IV - os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- V - os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

**Art. 224.** Além dos casos previstos no art. 221, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 225.** Além dos casos previstos no art. 221, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-Itajaí; ou
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

**Art. 226.** Além dos casos previstos no art. 221, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

**Art. 227.** Além dos casos previstos no art. 221, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interditada pelo órgão oficial de saúde animal;
- II - na seleção da matéria-prima apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

**Art. 228.** Além dos casos previstos no art. 221, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica.

**CAPÍTULO III**  
**DAS PENALIDADES**



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 229.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 230.** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração de dispositivos deste Regulamento e de atos complementares, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multas, nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo, tendo como valor máximo o correspondente a 58 (cinquenta e oito) UFMs:

a) infrações leves: multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor máximo;

b) infrações graves: multa de 50% (cinquenta por cento) do valor máximo; e

c) infrações gravíssimas: multa de 100% (cem por cento) do valor máximo.

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados ou falsificados;

IV - suspensão de atividade, quando causa risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição parcial ou total do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cancelamento de registro, nos casos em que a interdição parcial ou total for superior a 6 (seis) meses.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º A interdição ou suspensão poderá cessar após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.

**Art. 231.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 230, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I ao VII do art. 220;

II - infrações graves as compreendidas nos incisos VIII ao XIX do art. 220; e

III - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XX ao XXVII do art. 220.

§1º As infrações classificadas como leves ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

**Art. 232.** Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 230, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes quando:

I - ser o infrator primário;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

II - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do fato;  
III - o infrator, espontaneamente, minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se sem dolo ou má-fé;

V - a infração tiver sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator ou terceiros; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes quando:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração visando obter qualquer tipo de vantagem;

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

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequência danosa para a saúde pública;

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

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

VIII - ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º Havendo concorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração; a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalece, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§7º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

**Art. 233.** As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art. 234.** Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

**Art. 235.** Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do art. 230, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM-Itajaí; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Itajaí e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Parágrafo único. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

**Art. 236.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 230, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI- utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Itajaí e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, SIM-Itajaí e ao consumidor;

XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-Itajaí;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Itajaí, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao SIM-Itajaí dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação; ou

XVIII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 237.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 230, caracteriza embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização do servidor do SIM-Itajaí, no exercício de suas funções ;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM-Itajaí;

III - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

IV - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM-Itajaí;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-Itajaí e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse SIM-Itajaí e ao consumidor;

VII - fraudar documentos oficiais;

VIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-Itajaí;

IX - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Itajaí, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

X - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 238.** Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do art. 230, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM-Itajaí, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

**Art. 239.** As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades; ou

III - interdição do estabelecimento superior a seis meses.

**CAPÍTULO IV**  
**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art. 240.** O descumprimento às disposições deste Decreto será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 241.** O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário do SIM- Itajaí que houver constatado a irregularidade.

**Art. 242.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 243.** O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM-Itajaí.

**Art. 244.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

**Art. 245.** A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana no prazo de dez dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

**Art. 246.** O Serviço de Inspeção Municipal de Itajaí, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Secretário de Agricultura e Expansão Urbana, responsável pela pasta do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deve proceder com o julgamento em primeira instância em no máximo 30 dias, prorrogável por igual período mediante justificativa.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**Art. 247.** Da decisão em primeira instância, cabe recurso em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Art. 248.** A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância será o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS) de Itajaí, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

§1º O Conselho colocará em análise e votação na primeira reunião ordinária subsequente a data de recebimento do recurso.

§2º Em casos de justificada urgência o Conselho poderá ser convocado em caráter extraordinário.

§3º As decisões do CMDRS são soberanas.

**Art. 249.** O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município de Itajaí.

**Art. 250.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

**Art. 251.** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

**Art. 252.** Toda arrecadação proveniente de multas pecuniárias e outros, será revertida ao fundo municipal de desenvolvimento rural, para aplicação nas atividades do SIM-Itajaí, visando à constante melhoria dos serviços prestados.

**TÍTULO VIII**  
**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 253.** O SIM-Itajaí e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

**Art. 254.** O produtor rural, maricultor ou pescador artesanal podem comercializar o pescado diretamente ao consumidor final, sem a prévia inspeção higiênico-sanitária que trata esse regulamento, com exceção dos reptéis e anfíbios. O pescado deve atender aos seguintes requisitos cumulativamente:

I - imediatamente após a captura sem que tenha sofrido qualquer tipo de beneficiamento;



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

II - no local da captura, produção, despesca ou chegada das embarcações; e

III - em quantidade compatível para o consumo próprio, restrito a poucas unidades, dúzias ou quilogramas.

Parágrafo único. Fica o maricultor responsável por atender todas as normas de controle de retirada de moluscos bivalves preconizadas pelo órgão oficial de sanidade animal.

**Art. 255.** A Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana expedirá atos complementares necessários à execução deste Decreto.

**Art. 256.** As disposições para o processamento e a rotulagem para produtos orgânicos, artesanais e agroindústria de pequeno porte atenderão à legislação específica.

**Art. 257.** As receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como as taxas oriundas dos serviços para obtenção e permanência do registro dos estabelecimentos previstas no Anexo II deste Regulamento, serão recolhidas para o Fundo Municipal da Agricultura.

Parágrafo Único. A receita deverá ser aplicada nas atividades do SIM-Itajaí, visando a melhoria dos serviços prestados.

**Art. 258.** A Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana, por meio do SIM-Itajaí, responsável pela inspeção e fiscalização sanitária municipal de produtos de origem animal, em parceria com a Vigilância Sanitária, deverá coibir a produção e a comercialização clandestina de produtos de origem animal, podendo, para tanto, requisitar força policial, no caso de resistência ou dificuldade na ação.

**Art. 259.** Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto n. 8.358, de 02 de outubro de 2007.

**Art. 260.** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura de Itajaí, 10 de março de 2020.

**VOLNEI JOSÉ MORASTONI**  
Prefeito Municipal

**GASPAR LAUS**  
Procurador-Geral do Município



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**ANEXO I**

**CARIMBOS DO SIM – ITAJAÍ**

No centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" na parte superior a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

**MODELO 01**

- a) forma: elíptica;
- b) dizeres: No centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" acompanha a curva superior da elipse e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a curva inferior da elipse.
- c) dimensões e uso:
1. 7 por 5 (sete por cinco) centímetros de diâmetro para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo in natura, aplicado externamente sobre as massas musculares;
  2. 5 por 3 (cinco por três) centímetros de diâmetro para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.



**MODELO 02**

- a) forma: circular;
- b) dizeres: no centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" acompanha a curva superior do círculo e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a curva inferior do círculo.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

c) dimensões e uso: o rótulo ou etiquetas registradas de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e/ou industrializados utilizados na alimentação humana;

1) 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);



**MODELO 03**

a) forma: quadrada,

b) dizeres: no centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "INSPECIONADO" acompanha a borda superior do quadrado e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a borda inferior do quadrado.

c) dimensões e uso:

1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas de produtos não comestíveis.

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias de produtos não comestíveis.



**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**



**MODELO 04**

- a) forma retangular no sentido horizontal;
- b) dizeres: no centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a palavra "CONDENADO" acompanha a borda superior do retângulo e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a borda inferior do retângulo.
- c) dimensões de uso: 7 por 6 (sete por seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados.





**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**MODELO 05**

- a) forma retangular no sentido horizontal;
- b) dizeres: no centro, as iniciais S.I.M. e abaixo o número de registro do estabelecimento, a expressão "APROVEITAMENTO CONDICIONAL" acompanha a borda superior do retângulo e a expressão "SEA-ITAJAÍ-SC" acompanhando a borda inferior do retângulo.
- c) dimensões de uso: 7 por 6 cm (sete por seis centímetros) para uso em carcaças ou partes de carcaças destinada a tratamento condicional, como esterilização por calor, salga, cozimento, tratamento pelo frio ou fusão pelo calor.







**MUNICÍPIO DE ITAJAÍ**  
**PROCURADORIA-GERAL**  
**PROCURADORIA LEGISLATIVA**

**ANEXO II**

**DESCRIÇÃO DAS TAXAS SIM – ITAJAÍ**

<b>Taxas</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
Aprovação de projeto	UFM	1
Vistoria inicial e final	UFM	0,5
Instalação do SIM com emissão do Certificado	UFM	1
Aprovação de produtos e rotulagem	UFM	0,1
Reforma/ampliação da área construída	UFM	0,75
Solicitação de Suspensão temporária/Cancelamento definitivo	UFM	0,75
Transferência de razão social	UFM	0,75
Alteração de Classificação de Estabelecimento/ Contrato Social	UFM	0,75