

### Resolução Nº 01/2019

REGULAMENTA O PROGRAMA SIR -SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL NO ÂMBITO DO CONSÓRCIO PÚBLICO PARA O DESENVOLVIMENTO DO ALTO OUTRAS DÁ E **PARAOPEBA** PROVIDÊNCIAS".

A 83° Assembleia Geral do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba -CODAP aprovou o Programa SIR - Serviço de Inspeção Regional, que observará as seguintes normas:

### CAPÍTULO 1

# DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1°-O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal, produzidos no âmbito do Consórcio Público para Desenvolvimento do Alto Paraopeba - CODAP, reger-se-á pelo Programa do Serviço de Inspeção Regional e por esta resolução.

§1º Ficam sujeitos a registro no Serviço de Inspeção Regional todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem e industrializem a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, mel e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados e outros produtos de origem animal, conforme a classificação constante nestaresolução.

Art. 2º-As ações de inspeções e fiscalizações terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo na forma estabelecida por esta resolução.

Art. 3°-É proibido o funcionamento no município de qualquer estabelecimento processador ou entreposto de produtos de origem animalque não esteja previamente registrado, na forma desta resolução, conforme legislação estadual e federal.

Art. 4°-Para efeito desta resolução considera-se:

Serviço de Inspeção Regional: nome dado ao programa do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba - CODAP para a prestação do Serviço de Inspeção Municipal de forma consorciada entre os municípios que aderirem ao programa.

Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matériasprimas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente.

Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinada à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição

de produtos alimentícios;

Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;



- V- Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- VI- Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- VII- Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- VIII- Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- IX- Suspensão das atividades: medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Regional SIR, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;
- X- Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;
- XI- Apreensão: consiste em o SIR apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;
- XII- Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matériasprimas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;
- XIII- Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento:
- XIV- Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;
- XV- 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 qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal, incluindo atividades e controles complementares;
- XVI- Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
- XVII- Carne de açougue: entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos.
- a) Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devemse entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses vasos, gânglios, tendões e ossos.
- b) Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada
- XVIII- Agroindústria de pequeno porte: é oestabelecimento de propriedade ou sob gestão de agricultor familiar ou produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte,





processe ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal, para fins de comercialização; respeitadas as escalas impostas no Programa do Serviço de Inspeção Regional. Não sendo considerados, para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, refeitórios, caldeiras, salas de máquinas, estações de tratamento de água de abastecimento e esgoto, áreas de descanso, áreas de circulação externa, áreas de projeção de cobertura da recepção e expedição e áreas de lavagem externa de caminhões.

XIX- Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização; onde a limpeza constitui na remoção de matéria orgânica e sujidades visíveis e sanitização constitui na remoção de agentes infecciosos por meios químicos, físicos ou biológicos.

#### **CAPÍTULO 2**

## DA ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL – SIR

- **Art. 5°-**Compete exclusivamente ao Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba-CODAP a realização das inspeções e a emissão do certificado de registro dos estabelecimentos no SIR, que será expedido após o atendimento das normas constantes no Programa Serviço de Inspeção Regional, e destaresolução.
- **Art. 6°-**O serviço de inspeção industrial e sanitária será desenvolvido de forma consorciada comoutros municípios participantes do CODAP para facilitar o desenvolvimento das atividades.
- **Art.** 7°-Para a eficiente realização dos objetivosdo Programa Serviço de Inspeção Regional e da presente resolução, fica o CODAP autorizado a realizar convênios e termos de cooperação técnica com o Instituto Mineiro de Agropecuária, desde que haja acordo entre as partes.
- **Art. 8°-** A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animalserá fiscalizada pela coordenação do SIR, que poderá ter apoio nas estruturas das Secretarias Municipais de Saúde, junto as Vigilâncias Sanitáriaspara efetuar as análises de rotina, dos produtos inspecionados, realizadas periodicamente nos estabelecimentos, antes do produto ir para o comércio.
- **Art. 9°-**A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Parágrafo único: A fiscalização dos estabelecimentos comerciais que exponham ao comércio, embalem ou reembalem produtos já registrados por órgãos federal e estadual da agricultura, pecuária e abastecimento não são de competência doCODAP. Ficando as Secretarias Municipais de Saúde, no âmbito de sua competência, a cargo para orientar e fiscalizar os estabelecimentos comerciais varejistas sobre a forma de exposição destes produtos, bem como, o controle higiênico-sanitário do estabelecimento comercial, o prazo de exposição diretamente ao consumidor e o acondicionamento de embalagens e rótulos destes produtos.

- Art. 10 É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento.
- **Art. 11-**Os servidores responsáveis pelaexecução da presente resolução devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo CODAP, por intermédio da coordenação do SIR, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

Parágrafo único: Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.



- Art. 12-A fiscalização e a inspeção de que trata a presente resolução serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.
- Art. 13-O Sistema de Inspeção Regional- SIR, para o exercício efetivo de suas atividades, deverá conter em sua estrutura organizacional uma equipe técnica, que terá como competências:
- I- Prestar auxílio técnico as produtores rurais;
- II- Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos nos municípios participantes, atuando nas suas respectivas áreas de competências, podendo valer-se de auxiliares.;
- III- Compor as comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;
- IV- Zelar pelo cumprimento das normas estabelecidas neste resulação.
- Art. 14-Para fazer parte daequipe técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:
- I- Nível superior:
- a) Bacharelado em Medicina Veterinária;
- b) Bacharelado em Ciências e Tecnologia de Alimentos;
- c) Bacharelado em Engenharia de Alimentos;
- d) Outras relacionadas às atividades desenvolvidas pelo SIR.
- II- Nível médio:
- a) Técnico em Agropecuária.

#### CAPÍTULO 3

# DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 15-Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
- I abatedouro frigorífico;
- II unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- § 1º Para os fins destaresolução, 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 desta resolução, 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.
- § 3° Para fins desta resolução considera-se como agroindústria de pequeno porte:
- I -Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;
- II estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;





III - unidade de beneficiamento de produtos cárneos, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

Art. 16-Os estabelecimentos de leites são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios;

V - queijaria.

- § 1º Para os fins destaresolução, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de prébeneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- § 2º Para os fins desta resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.
- § 3º Para os fins desta resolução, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- § 4º Para os fins desta resolução, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- § 5º Para os fins desta resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais 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.

§6ºPara os fins destaresolução, entende-se por agroindústria de pequeno porte todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

Art. 17-Os estabelecimentos de pescados 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 desta resolução, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, 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 destaresolução, 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 destaresolução, 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 destaresolução, 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 Para os fins destaresolução, entende-se por agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de abate e industrialização de pescado com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;
- Art. 18-Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
- I granja avícola;
- II unidade de beneficiamento de ovos e derivados
- §1º Para os fins do disposto neste artigo, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
- §2º Os estabelecimentos de ovos e derivados a que se refere este artigo é aplicável aos estabelecimentos produtores de ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
- §3ºPara os fins destaresolução, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- §4º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 5º Para os fins destaresolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
- § 6° Para os fins destaresolução, entende-se por agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de ovos com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;



- Art. 19-Os estabelecimentos de mel e cera de abelha são classificados em:
- I unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
- II entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
- § 1º Para os fins destaresolução, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.
- § 2º Para os fins destaresolução, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
- §3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto nesta resolução e em normas complementares.
- § 4º Para os fins destaresolução, entende-se por agroindústria de pequeno porte a unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas e entreposto de beneficiamento com produção máxima de 30 toneladas por ano.

### CAPÍTULO 4

# REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DE PRODUTOS

- **Art. 20-** Estão sujeitos ao registro todos os estabelecimentos mencionados no Capítulo3, conforme sua classificação.
- **Art. 21-**Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido à secretaria responsável em seu município, instruído pelos seguintes documentos:
- I requerimento simples que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que encaminhará à central do SIR;
- II documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;
- III alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;
- IV cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;
- V planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100;
- VI memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário;
- VII memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;
- VIII atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;
- IX laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos





oficiais.

- § 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
- § 2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
- **Art. 22°** O requerimento de registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será instruído com os seguintes documentos, conforme Decreto Estadual n° 45.821 de 19 de dezembro de 2011:
- I cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física CPF do requerente;
- II Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP jurídica ou DAP individual, expedidas por órgãos ou instituições credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário;
- III cópia do estatuto ou contrato social para os estabelecimentos coletivos;
- IV cópia da ata da eleição e posse do representante legal de estabelecimento coletivo;
- V planta baixa das edificações, em escala 1:50, com dimensionamento de ambientes, portas, janelas e equipamentos;
- VI planta de situação;
- VII memorial descritivo econômico-sanitário e memorial descritivo da construção;
- VIII laudo de resultado de análise da água para estabelecimentos de produtos de origem animal;
- IX comprovante de pagamento das taxas de expediente.
- § 1ºA habilitação sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será feita por unidade agroindustrial junto ao SIR, conforme Lei Estadual: 19476 de 11 do janeiro de 2011:
- a) A habilitação será requerida pelo agricultor familiar ou produtor rural responsável pela unidade junto ao SIR.
- b) Constatada a necessidade de adequação do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, será formulado termo de compromisso, com prazo máximo de dois anos para a adequação das práticas e instalações.
- c) Durante a vigência do termo de compromisso, os produtores de pequeno porte ficam autorizados a comercializar os produtos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte cadastrado.
- § 2º Para agroindústria de pequeno porte serão aceitos para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.
- §3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.
- Art. 23-Apresentados os documentos exigidos no Art. 21 ou 22, o Serviço de Inspeção Regional procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.
- §1º Satisfeitas as exigências fixadas na presente resolução, o responsável pelo SIR autorizará a expedição do "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização, e outros detalhes necessários.



- §2º O "Título de Registro" terá validade de dois anos, sendo que, após o seu vencimento será realizada nova vistoria. Verificando o atendimento as exigências, será validado o "Título de Registro" por mais dois anos.
- **Art. 24-**Para a construção de novos estabelecimentos os projetos devem ser aprovados pelo SIR, sendo que materiais empregados na obra, equipamentos a serem instalados devem atender a esta resolução, bem como cumprir a todas as exigências legais.

Parágrafo único: Deverá ser encaminhado ao responsável pelo SIR, requerimento solicitando vistoria previa do terreno, conforme modelo padrão.

- **Art. 25-**O estabelecimento que interromper seu funcionamento, sem prévia comunicação ao SIR, por tempo superior a 12 (doze) meses terá o registro cancelado.
- **Art. 26-**Em caso de transferência, venda ou arrendamento deve ser realizado pela empresa sucessora ao SIR a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento.
- **Art. 27-**Para a execução de alteração, acréscimo, ampliação, reforma ou construção nas edificações, equipamentos e processos de fabricação de estabelecimento, será exigida a prévia aprovação do SIR, com a anuência, no que couber, do órgão oficial de controle ambiental.
- Art. 28- O registro de produto será requerido junto ao SIR através de requerimento seguido dos seguintes documentos:
- I- descrever a composição dos produtos separadamente, seguir modelo do SIR;
- II layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, anexar ao modelo padrão do S.I.R;
- Art. 29-Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo através do selo.

### **CAPÍTULO 5**

# DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

- **Art. 30-**Os estabelecimentos de produtos de origem animaldevem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
- I- edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processo;
- II- dispor de área útil proporcional à demanda, com separação entre área de recebimento de matéria prima, manipulação e embalagem, armazenamento e conservação de produtos comestíveis por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;
- III- dispor de luz natural, artificial e ventilação suficiente em todas as dependências.
  - a) Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas contra quebras, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

IV- possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas que sejam removíveis, de forma a facilitar a higienização. Não será permitido uso de madeira;

V- dispor de instalações para higienização de botas e mãos no local de acesso as dependências de manipulação de comestíveis;



Os lavatórios devem conter sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não a) reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Deverá conter coletores de resíduos que devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;

VI- possuirpisos de materiais resistentes, lisos, de cor clara, que sejam impermeáveis, de modo a facilitar a higienização;

VII- ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento;

VIII- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material aprovado pelo SIR de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros.

IX- possuir pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, com exceção de matadouros e frigoríficos;

a) Serão admitidas reduções desde que apresente condições de iluminação, ventilação e instalação deequipamentos satisfatórios, condizentes com a natureza do trabalho;

X- possuirnas dependências onde se realiza o processamento de alimentos, forro de material adequado, que seja resistente a umidade e vapores, impermeáveis. Não será permitido uso de madeira;

a) Para agroindústriade pequeno porteo forro poderá ser dispensado caso a cobertura proporcione vedação que impeça entrada de sujidades, pragas urbanas, e proporcionar a correta higienização.

XI- serem situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XII- todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos e que possa entrar em contato com o alimento deverá ser de material não oxidável, que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não absorvente, resistente e de fácil limpeza e desinfecção. Os equipamentos e utensílios deverão ser próprios e exclusivos para as atividades realizadas, ficando proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção torne seu uso imprescindível, sob autorização

XIII- dispor de tabuleiros, tanques, caixas e demais recipientes de material impermeável, de forma que não haja o acúmulo de restos de alimentos e permita a correta higienização. Não será permitido uso de madeira, sendo admitidaalvenaria revestida com cerâmica e rejuntamento reforçado.

XIV- os equipamentos e utensílios deverão ter perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros ou soldas salientes.

XV- dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para a colocação dos produtos não comestíveis;

XVI- dispor de reservatório exclusivo ou redes de abastecimentos de água potável de forma que atenda suficientemente as necessidades da produção e as dependências sanitárias;

XVII- dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo;

XVIII- manter sistemas de cloração de água de abastecimento, sempre que necessário;

XIX- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

XX- as portas devem possuir preferencialmente sistemas de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura. Não será permitido uso de madeira;

XXI- dispor de vestiário e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo;



XXII- a sala de armazenamento do produto final deve ser adequada para cada tipo de alimento processado, levando-se em conta temperatura e umidade, localizada de forma a facilitar a expedição. Deverá ser contígua ao corpo da agroindústria e devidamente separada por paredes, possuindo óculo ou porta para receber os produtos da sala de produção;

Os estabelecimentos deverão possuir dependências auxiliares, em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, sendo elas:

- a) depósito de material de limpeza e produtos químicos;
- b) depósito de embalagem primária e secundária;
- c) depósito de ingredientes, quando for o caso;
- d) seção de lavagem de caixas e utensílios, quando for o caso;
- e) almoxarifado para guarda de outros materiais de uso na indústria.

XXIII- os itens "a", "b", "c" e "e" do inciso anterior poderão ser agrupados para agroindústrias de pequeno porte, sendo necessária a utilização de armários ou divisórias para separação dos produtos.

XXIV- dispor de 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. Sendo permitida a utilização de freezer para agroindústria de pequeno porte de acordo com o volume de produção, a juízo do SIR.

XXV- em casos de geração de rejeitos e ausência de equipamentos para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis, deverá ser dado destino aos mesmos de forma que não cause danos ao meio ambiente.

- a) Não será permitido o escoamento direto das águas residuais na superfície do terreno, e para tratamento deverá ser observada as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.
- b) O estabelecimento deverá possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

Art. 31-O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I- os animais e produtos desenvolvidos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação da procedência.

II- dispor de curral e de pocilga cobertos, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

III- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

IV- dispor de instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

V- dispor de instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

VI- dispor de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada que permita a manipulação das carcaças e demais matérias primas de forma higiênica;

VII- dispor de esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados);

VIII- disporde área e meios que permita a correta higienização de equipamentos e utensílios utilizados no processamento;

IX- dispor, de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança e instalações para preparo de subprodutos não comestíveis;



X- dispor de instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

XI- dispor, no estabelecimento de abate, de área para realizar o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis;

XII- de acordo com sua classificação e sua capacidade, o estabelecimento deve dispor de graxaria para o aproveitamento de matéria-prima gordurosa e subproduto não comestível;câmara fria; de sala de desossa e corte de carcaça; e de dependência tecnicamente necessária à fabricação de produtos derivados; de dependência para classificação e embalagem; de salga, ressalga e secagem de carne; de depósitos diversos;

XIII- dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovinos, guincho elétrico ou talha manual; tanque ou equipamento de escaldagem de suínos, trilhamento aéreo; plataforma, mesa, carro, estrado, pia, caixa, esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização de matéria-prima e de preparo do produto, construídos em material de fácil higienização.

Art.32- O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I- dispor de instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II- instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias;

III- manter em dia cartão de vacinação dos animais leiteiros;

IV- o rebanho deve ser mantido em estado sanitário satisfatório, assim como o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

V- os animais devem ter os pelos do úbere e dos flancos aparados, de modo a facilitar sua raspagem e, ou, escovagem antes da ordenha. A cauda deve ser contida enquanto durar a ordenha.

VI- as tetas dos animais devem ser limpas com água potável e secos com papel toalha não reciclado.

VII- para todos os animais em lactação deverão ser descartados os três primeiros jatos de leite de cada teta para serem ser submetidos diariamente ao teste de caneca de fundo escuro, visando o diagnóstico precoce da mastiteclínica. Assim como se deve realizar o teste de CMT(Califórnia Mastite Teste ) ou CCS (contagem células somáticas) pelo menos uma veze por mês.

 a) Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento e ali permanecem até o fim do efeito residual dos agentes quimioterápicos.
VIII- possuir área coberta para carregamento e descarregamento do leite, matéria prima ou produtos.

a) Não deve ocorrer entrada de latões na área de processamento;

IX- deverá dispor de área destinada à higienização dos latões de leite e vasilhames, quando for o caso, de carros tanques.

X- os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% (dois por cento) de chumbo ou outros materiais previamente aprovados pelo SIR;

XI- estabelecimentos destinados à produção de queijo de qualquer espécie devem dispor de dependências para tratamento térmico do leite, sua manipulação e de equipamento para produção de frio;

XII- estabelecimentos que recebem matéria prima para elaboração de seus produtos e derivados, acabados ou semi-acabados, ou que seja destinado a receber esses produtos para complementação ou distribuição devem dispor de dependências para sua elaboração ou fabricação, como sala de



salga e cura, com temperatura e umidade controladas, quando for o caso, bem como dispor de equipamentos para produção de frio;

XIII- estabelecimentos de leite e derivados deverão possuir laboratório localizado de modo a facilitar o acesso das amostras e equipado para a realização das análises previstas na legislação vigente. Para agroindústrias de pequeno porte poderá ser dispensada a instalação do laboratório de microbiologia em fábricas de laticínios.

XIV- em caso de leite produzido pela agroindústria rural que for entregue a domicilio, este deve ser embalado e mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 33- O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I- possuir gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

II- dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final;

III- dispor de instalação e equipamento para a colheita e transporte dos resíduos de pescados resultante do processo industrial, para o exterior da área de manipulação de comestíveis;

IV- dispor de área para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios;

V- não misturarresíduos com o pescado já eviscerado e limpo ou com filés;

VI- dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final;

VII- dispor, no caso de elaboração de produto curado, de equipamentos adequados que garantam a sua ideal produção e estocagem.

VIII- dispor de deposito de sal, quando for o caso;

Paragrafo único: O pescado fresco, próprio para consumo, quanto à características organolépticas e físico-químicas, deve cumprir o que houver nos dispostos do artigo 442 e 443 do RIISPOA, aprovado pelo decreto federal 30.691/52, alterado pelo decreto 1255/62.

Art.34- O estabelecimento de ovos e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção;

II - dispor de local para classificação, ovoscopia e embalagem;

III - dispor de área para classificação comercial;

IV- local de armazenagem e expedição;

V - dispor de câmara frigorífica quando exigida pelo SIR;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo Único: Para classificação de ovos deverão ser observados os dispostos nosCapítulos II e IV do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e demais regulamentos técnicos de identidade e qualidade vigentes do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art.35- O estabelecimento de mel, cera de abelha e produtos apículas devem satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I- dispor de dependência para a recepção;

II- dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação eembalagem do produto.

**Art.36-** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.





**Art.37-** 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 Serviço de Inspeção Regional, desde que não haja prejuízo das condições higiênicosanitárias e da segurança dos produtos sob regional, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

### **CAPÍTULO 6**

## DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOSE DOS COLABORADORES

- **Art. 38-**Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho industrial de rotina.
- Art. 39-O piso e as paredes, assim como os utensílios e equipamentos utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados com produtos aprovados.
- **Art. 40-**Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e serem destinados para fins industriais. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- **Art. 41-**Os estabelecimentos deverão ser mantidos livres de insetos, roedores e outros animais, sendo que o uso de venenos e inseticidas somente será permitido mediante conhecimento e autorização do SIR.

Paragrafo único: deve-se aplicar programas eficaz e contínuo de controle das pragas.

**Art. 42-**Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, bem como visitantes e proprietários que entrem em contato, desde o recebimento até a embalagem, devem possuir hábitos e condições de higiene pessoal capazes de garantir a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, em especial:

I- manter uniformes sempre limpos e completos, estes devem ser de cor clara e compor de: calça, blusa, jaleco, protetor plástico tipo avental, botas de borracha, touca.

II- os funcionários que exercem funções nas oficinas, setores de manutenção e outros, deverão utilizar uniformes com cores diferenciadas, ficando vedado o acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis;

III- os uniformes devem ser incorporados somente no vestiário da empresa;

IV- realizar a lavagem e higienização das mãossempre que necessário;

V- manter unhas aparadas e sem pintura;

VI- realizarlavagem de botas sempre que necessário;

VII- não é permitido comer, fumar, manipular dinheiro ou praticas semelhantes no local de processamento;

VII- não será permitido o uso de adornos como anéis, brincos, cordões, pulseiras pelo pessoal que trabalha na área de manipulação de alimentos;

IX- deve ser evitado conversar, tossir, assoviarna área de manipulação de alimentos;

**Art.43** -Os manipuladores devem ser capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF, devendo seguir os procedimentos padrões de acordo com os manuais os quais a empresa deve possuir;

**Art. 44-** O SIR determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

16



- **Art.45-** Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os empregados dos estabelecimentos, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial.
- § 1º A existência de dermatoses, doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, implicará no seu afastamento do local de trabalho.
- § 2º O Serviço de Inspeção Regional deverá de ser comunicado da ocorrência do exposto no inciso anterior, que por sua vez cientificará as autoridades de saúde pública do fato.
- **Art.46-** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIR.

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

- **Art.47-** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
- Art. 48- As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

- Art. 49- É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
- **Art. 50-** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

#### CAPÍTULO 7

# DAS OBRIGAÇÕES DOS RESPONSÁVEIS PELO ESTABELCIMENTO

Art.51-São obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

I- observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestaresolução;

II- disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Regional;

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

IV- fornecer a seus empregados uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas do SIR;

V- dar o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;

VI- fornecer materiais necessários à inspeção quando solicitado;

VII- o responsável pelo estabelecimento compromete-se a comunicar ao SIR, os valores da capacidade produtiva sempre que houver variações significativas e que acarretem em mudanças na classificação do estabelecimento;

VIII- fornecer substâncias apropriadas para a desnaturação de produtos condenados;

IX- manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

X- no caso de cancelamento de registro, encaminhar à sede da inspeção a documentação arquivada, os rótulos e embalagens dotados de selo oficial;

XI- manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando



procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XII- realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.

XIII- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e/ou peças fitopatológicas, a serem remetidos ao laboratório, bem como para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações.

Parágrafo único: Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a

responsabilidade do SIR.

- **Art.52-** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.
- § 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- § 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

#### **CAPÍTULO 8**

## DA REINSPENÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 53-O produto e a matéria-prima de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo, assim como os estabelecimentos produtores.
- § 1º produto e matéria-prima que nesta reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser eliminados ou direcionados para reaproveitamento como subproduto, derivados não comestíveis, dentre outros, de acordo com avaliação do SIR.
- § 2º Quando permitirem o aproveitamento condicional ou beneficiamento, poderão ser autorizados (liberados) pelo SIR, desde que submetidos aos processos apropriados.
- **Art. 54-**Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
- § 1ºSempre que necessário a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso dacarne.
- § 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.
- **Art. 55-**O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico, a critério SIR.
- Art. 56- O SIR poderá determinar o retorno, ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido em trânsito.





Parágrafo único: No caso de o responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, após a inutilização pelo SIR, aproveitado para fim não comestível, em estabelecimento dotado de instalação apropriada.

- **Art. 57-** Nenhum produto de origem animal que já tenha sido processado, poderá dar entrada em estabelecimento sob inspeção regional sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento com inspeção municipal, regional, estadual ou federal.
- **Art. 58-** No caso de coleta de amostra para exame de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando o proprietário ou responsável pelo estabelecimento como fiel depositário e o depositará em local apropriado, até o resultado do exame e sua destinação final pelo SIR.
- **Art. 59-**No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro no órgão competente, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado à instituição de caridade ou congênere, recebendo o proprietário o comprovante de entrega.
- **Art. 60-**Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animalprocedentes de estabelecimentos sob Inspeção Regional, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
- I- Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
- II- Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bemcomo a data de fabricação, prazo de validade e informações sobre aconservação do produto;
- III- Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e suapadronização;
- IV- Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V- Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

### **CAPÍTULO 9**

# DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E USO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

## Seção I

### **Embalagem**

- **Art. 61-** Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênicosanitárias, em áreas destinadas para este fim.
- Art. 62-O material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.
- **Art.63-**A embalagem deve ser processada em condições que excluam possibilidades de contaminação do produto. Somente deve-se adquirir embalagens de fornecedores autorizados e que apresentem garantia de qualidade.
- **Art. 64-**As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso.Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

#### Seção II

### Rotulagem

Art. 65-Todos os produtos de origem animal encaminhados para comercialização deverão estar identificados por meio de rótulo.





§1º Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente aprovado e registrado pelo SIR;

§2ºFica permitido para determinados produtos e para agroindústria de pequeno porte, a critério do SIR, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 66-O rótulo dos produtos de origem animal deverão conter as seguintes informações:

I- nome do produto;

II- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III- carimbo oficial do SIR;

IV- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V- marca comercial do produto, quando houver;

VI- data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII- lista de ingredientes e aditivos;

VIII- instruções sobre a conservação do produto;

IX- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

X- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 67-É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ouinscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

Art. 68-Os rótulos ou carimbos da inspeção regional devem sempre referir-seao estabelecimento produtor.

Art. 69-No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção regional, a quem serão entregues todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 70-**Os rótulos somente devem ser usados para os produtos a que tenham sidodestinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos podem ser feita sem prévia aprovação do SIR.

Art. 71- Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção regional.

Art. 72- Os produtos destinados à alimentação animal deverão conter em seu rótulo a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

**Art. 73-**Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

**Art. 74-**Quando se tratarem de produtos que por sua dimensão não comportem no rótulo todos os dizeres determinados pela legislação vigente, às informações poderão estar inscritas em embalagens coletivas devidamente higienizadas e adequadas ao produto, como caixas, latas, etc.

**Art. 75-** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

#### Seção III

Do carimbo de Inspeção e seu Uso





- **Art. 76-** Os carimbos do Serviço de Inspeção Regional representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria responsável no município, através do Consórcio Público para Desenvolvimento do Alto Paraopeba- CODAP, é a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.
- Art. 77- Os carimbos de inspeção serão autorizados pela coordenação do SIR, atendidas as exigências da lei de instituição do serviço de inspeção regional, e deste regulamento.
- **Art. 78-** Os selos e carimbos do Serviço de Inspeção do Regional devem obedecer exatamente à descrição e o modeloregulamento, respeitando as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra. Devem ser colocados em destaque na testeira das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravada ou litografados.
- Art. 79- O número do registro do estabelecimento, número do cadastro do produto, as iniciais SIR, a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior às palavras "SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Regional".
- **Art. 80-**O carimbo oficial da Inspeção Regional é representado pelo modelo a seguir discriminado, com o seu uso:
- I- Modelo:
- a) Forma: circular;
- b) Dizeres: "NOME DO MUNICÍPIO- MG" colocado horizontalmente e acompanhada da curva inferior circular, a palavra "INSPECIONADO", o número do registro do estabelecimento e o número do produto cadastrado, "SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL" colocado horizontalmente e acompanhada da curva superior circular, seguido da sua sigla SIR e a sigla do Consórcio Público para o Desenvolvimento do Alto Paraopeba "CODAP".
- c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis, de origem animal ou vegetal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;
- d) Para uso em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, o diâmetro mínimo deverá ser dequatro centímetros.

#### II- Modelo selo:



**CAPÍTULO 10** 



### INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

- Art. 81- Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:
- I advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II multa de até R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista neste Programa;
- III apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados:
- IV suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;
- V interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente;
- VI cassação do registro do estabelecimento no SIR, em caso de reincidência.
- § 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, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.
- § 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.
- § 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.
- § 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.
- § 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIR.
- **Art. 82-** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos no programa Serviço de Inspeção Regional e nesta resolução, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II- que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III- que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV- forem transportados fora das condições exigidas;

V- estiverem com a validade vencida;

VI- que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

VII- que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.



- § 1° nos casos de apreensão poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, o critério da inspeção regional, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;
- § 2° não sendo possível o encaminhamento constante do parágrafo anterior, o produto ou matériaprima será condenado;
- § 3° aqueles produtos ou matérias-primas que forem condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los;
- Art. 83-São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

#### I- adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Regional;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

#### II- fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Regional;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

#### III- falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou fórmulas aprovadas.
- Art. 84- Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I-multa leve de R\$200,00 (duzentos reais) a R\$2.000,00 (dois mil reais) para:

- a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetal sem inspeção oficial;
- b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;





- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físicoquímicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- h) não tratamento adequado de águas residuais;
- i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
- m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
- o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIR;
- p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
- r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II-multa média de R\$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R\$5.000,00 (cinco mil reais) para:

- a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- b) utilizar água não potável no estabelecimento;
- c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar:
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
- g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo SIR;
- h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;



- i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente à liberação médica;
- m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;

III-multa grave de R\$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R\$8.000,00 (oito mil reais) para:

- a) uso indevido do carimbo do Serviço de Înspeção Regional;
- b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- c) utilização de selo oficial do SIR em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d) utilização de selo oficial do SIR de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados peloSIR;
- f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
- IV multa gravíssima de R\$10.000,00 (dez mil reais) a R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:
- a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIR;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;
- d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;
- e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- f) utilização de selo oficial do SIR em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- g) utilização de selo oficial do SIR de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIR.
- § 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com índice oficial de inflação por ato do Presidente do CODAP.
- § 2° A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Regional, ser novamente multado



no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIR.

- **Art. 85-** Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:
- I as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV a capacidade econômica do autuado;
- V a reincidência.
- Art.86- Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Regional, nos termos deste regulamento, as multas a que se referem os artigos 81 e 84 deste regulamento poderão ser aplicadas por servidores da fiscalização regional, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.
- Art. 87-As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilizarão de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.
- Art. 88- Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido.
- § 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.
- § 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.
- § 3° A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à equipe técnica do SIR e a terceira constituirá o próprio talão de infração.
- § 4º O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do auto de infração, que será protocolizado junto ao departamento municipal responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal, que emitirá parecer e encaminhará à central do SIR;
- § 5º O julgamento do processo caberá à equipe técnica do SIR.

### CAPÍTULO 11

## DO TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS E MATERIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 89- O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antese após o transporte.



- § 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matériasprimas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.
- §3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- **Art. 90-** O produto e a matéria-prima de origem animal, oriundos de agroindústrias de pequeno porte, satisfeitas as exigências desta resolução, terão livre curso sanitário para comercialização no Estado de Minas Gerais, após autorização do Instituto Mineiro de Agropecuária, conforme Decreto Estadual nº 45.821 de 2011.
- Art. 91-O SIR deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado.
- **Art.92-** Todos os produtos de origem animalsob inspeção regional, em trânsito, deverão estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com estaresolução, ficando sujeitos a reinspeção pelos técnicos do SIR nos postos fiscais fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.
- **Art. 93-**O produto de origem animalprocedentes de estabelecimentos com inspeção permanente que estiverem em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado e acompanhado de certificado sanitário, expedido em modelo próprio e firmado por servidor do SIR.
- **Art. 94-** Os produtos de origem animalprocedentes de estabelecimentos com inspeção periódica que estiverem em trânsito, deverão se fazer acompanhar da "GUIA DE TRÂNSITO" com o visto do responsável técnico pela empresa.
- **Art. 95-** Qualquer autoridade municipal que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do certificado sanitário para produto de origem animaloriundo de outro município, destinado ao comércio municipal, salvo nos casos previstos neste regulamento.
- **Art. 96-** Verificada a ausência de certificado sanitário o produto será apreendido e posto à disposição do SIR, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador.
- **Art. 97-**Os meios de transporte do alimento preparado devem ser refrigerados, quando necessário, higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- § 1º Para agroindústria rural de pequeno porte será permitido outro tipo de transporte desde que atenda as características específicas de conservação de cada produto e que seja tecnicamente justificada, estando à autorização a juízo do SIR.

#### **CAPÍTULO 12**

### DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

- **Art. 98-**O SIR exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional graduado e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.
- § 1° O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.



- § 2° O exercício da responsabilidade técnica do profissional ou empresa de assistência técnica requer credenciamento prévio aprovação do SIR,
- § 3° Em caso de agroindústria de pequeno porte, sob avaliação do coordenador do SIR, poderá ser dispensadoà contratação de responsável, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a autarquia da ocorrência de qualquer irregularidade, conforme Decreto Estadual 38.691 de 10 de março de 1997.
- § 4° O responsável técnico pelas atividades de manipulação dos alimentos em caso de agroindústria de pequeno porte deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
- I- Contaminantes alimentares:
- II- Doenças transmitidas por alimentos;
- III- Manipulação higiênica dos alimentos;
- IV- Boas Práticas de Fabricação.
- § 5° Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

#### **CAPÍTULO 13**

### DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

- **Art. 99-**Os produtos de matérias-primas de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pelo SIR.
- §1º Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores, serão adotados os padrões de identidade e qualidade definidos pelo Decreto Federal 9.013 de março de 2017 e pelos padrões do Ministério da Saúde.
- §2° O SIR, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

## CAPÍTULO 14

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art. 100- Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Regional terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste regulamento.
- §1ºFindo o prazo a que se refere o parágrafo anterior, o estabelecimento que não for registrado ou relacionado no SIR terá suspensa a Inspeção Regional.
- §2ºSuspensa a Inspeção Regional fica o estabelecimento impossibilitado de comercializar os seus produtos;
- § 5º Suspensa a inspeção regional, o SIR poderá divulgar o fato por todos os meios de comunicação disponíveis e fazer imediata comunicação às autoridades das Secretarias de Estado da Saúde, da Fazenda, da Segurança Pública e à respectiva Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor.
- § 6º Desrespeitada a suspensão de que trata o parágrafo anterior, ficará sujeito à apresentação do produto, onde quer que se encontre, desde que tenha sido expedido após a suspensão da inspeção regional sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.



Art. 101-Toda produçãobem como industrialização de qualquer produto de origem animalrealizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF, IMA, SIM, ou SIR, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido às demais penalidades pela lei.

Art. 102-Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIR.

Art. 103-Esta resolução entrará em vigor na data da sua publicação.

Conselheiro Lafaiete - MG, 08 de abril de 2019.

José de Freitas Cordeiro

Presidente do CODAP