



Jornal Oficial

do Município de Londrina

IMPrensa Oficial do Município de Londrina

ANO XXVIII

Nº 5676

Publicação Diária

Sexta-feira, 16 de janeiro de 2026

JORNAL DO EXECUTIVO MUNICÍPIO DE ATOS LEGISLATIVOS LONDRINA:75 DECRETOS 77147700017 0

Assinado de forma digital por
MUNICÍPIO DE LONDRINA:75771477000170
Dados: 2026.01.16 18:00:53 -03'00'

DECRETO Nº 1356 DE 06 DE NOVEMBRO DE 2025

SÚMULA: Regulamenta a Lei Municipal nº 13.707, de 19 de dezembro de 2023, que institui o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Londrina e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais, considerando o processo SEI 19.020.206946/2025-34,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal competência do Município de Londrina (SIM/LD), nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal nº 13707 de 19 de dezembro de 2023, será executado pela Gerência de Agroindústria vinculada à Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão exercidas em todo o território do Município de Londrina em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos de produtos de origem animal que se enquadrem no art. 6º deste Decreto.

Art. 3º Para fins deste Decreto, considerar-se-á estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme dispõe a Lei nº 8171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD obedecerá às normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, e às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 5º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal de Londrina - SIM/LD fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se referem os artigos 2º e 3º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

- I - Classificação do estabelecimento;
- II - Condições e exigências para registro, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III - Higiene dos estabelecimentos;
- IV - Obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;
- V - Inspeção "ante mortem" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
- VI - Inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII - Dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- VIII - Do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;
- IX - Carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - Análises laboratoriais;
- XI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto 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 recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e
- VII - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 8º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies nos estabelecimentos, quais sejam:

- I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);
- II - de anfíbios; e
- III - de répteis.

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

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme Instrução de Trabalho nº 9 (ANEXO IX).

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;
- IV - de ovos e derivados;
- V - de produtos de abelhas e seus derivados; e
- VI - de armazenagem.

Seção I Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

- I - Abatedouro frigorífico: 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;
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 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.

Seção II Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I - Unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultado a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluído a granel de uso industrial;
- II - Granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento; manipulação; fabricação, maturação; ralação; fracionamento; acondicionamento; rotulagem e expedição;
- III - Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - Posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

Seção III Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

- I - Barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;
- II - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento; a manipulação; a industrialização; o acondicionamento; a rotulagem; a armazenagem; e a expedição de produtos comestíveis;
- III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização;
- IV - Estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção; à depuração; ao acondicionamento; à rotulagem; à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção IV Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

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

- I - Granja avícola: 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;
- II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção; à recepção; à ovoscopia; à classificação; à industrialização; ao acondicionamento; à rotulagem; à armazenagem; e à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É permitida à granja avícola, a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Seção V Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são aqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

Seção VI Dos Estabelecimentos de Armazenagem

Art. 15. Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos que não estão sujeitos a registro.

Seção VII Dos Estabelecimentos de Fracionamento

Art. 16. Estabelecimentos de Fracionamento: são os estabelecimentos atacadistas ou varejistas que, na ausência do consumidor final, realizam as atividades de recebimento, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a comercialização de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III DA IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

- I - "AFC", para abatedouro frigorífico carnes;
- II - "UBC", para unidade beneficiamento de produtos carnes;
- III - "AFP", para abatedouro frigorífico de pescado;
- IV - "BF", para barco-fábrica de pescados;
- V - "UBP", para unidade de beneficiamento de pescado;
- VI - "BEM" para Estação depuradora de moluscos bivalves;
- VII - "GA", para granja avícola;
- VIII - "UBO", para unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- IX - "GL", para granja leiteira;
- X - "PR", para posto de refrigeração;
- XI - "UBL", para unidade de beneficiamento de leite;
- XII - "Q", para queijaria;
- XIII - "UBA", para unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas;
- XIV - "AE", para entreposto.

§ 1º Os estabelecimentos que apenas receberem produtos de origem animal já inspecionados para distribuição e comércio, responsáveis somente pelo seu armazenamento, distribuição e transporte, não havendo manipulação, ficam responsáveis pela manutenção da qualidade do produto final, tendo sua fiscalização sanitária realizada somente pela Autarquia Municipal de Saúde, setor de Vigilância Sanitária, não necessitando de registro junto ao SIM/LD, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, lanchonetes, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

§ 2º Os estabelecimentos registrados como autosserviço, não poderão fabricar para terceiros, ficando a terceirização da produção, exclusivamente para os demais estabelecimentos classificados neste regulamento.

§ 3º Serão classificados e registrados como "produtos de origem animal" os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade respeitando um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada, incluindo os derivados lácteos, desde que ocorra apenas o fracionamento, embalagem e rotulagem do produto recebido já inspecionado na origem, sendo que o produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM/LD.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 18. Para construção, instalação e/ou funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM/LD de seus projetos e localização.

Art. 19. Os produtos de origem animal in natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM/LD, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 20. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 21. O processo para obtenção do registro junto ao SIM/LD deverá ser instruído com os seguintes documentos seguido os procedimentos:

- I - Solicitação de registro no SIM/LD;
- II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente;
- III - Requerimento de aprovação do projeto de construção;
- IV - Plantas:

a) Baixa ou croqui para os estabelecimentos com disposição dos equipamentos e fluxo, podendo ser em uma única planta, desde que não atrapalhe a visualização e compreensão e no caso de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a ser elaborados por engenheiro responsável ou técnico do serviço de extensão rural do estado ou município;

b) Para os estabelecimentos que desejam aderir ao SUSAF poderão ser solicitadas plantas adicionais, incluindo:

1. Planta de situação em escala 1/500, mostrando a representação da localização do estabelecimento em relação a rios, estradas, vias de acesso, moradias e outras construções em um raio de 1000 (um mil) metros;
2. Planta de fachada, em escala 1/50, com a representação do desenho frontal e lateral do estabelecimento;
3. Planta de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas, em escala 1/100;
4. Detalhes de equipamentos, em escala 1/10 ou 1/100, com desenhos detalhados de máquinas ou equipamentos específicos do processo produtivo;
5. Baixa com layout dos equipamentos, máquinas, pontos de água fria e ralos, em escala 1/100;

c) representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;

V - Memorial descritivo da construção;

VI - Memorial Econômico Sanitário;

VII - Fotocópia do documento de liberação emitida pela Secretaria Municipal do Ambiente quando necessário;

VIII - Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro emitido pelo profissional engenheiro ou arquiteto responsável pelo projeto junto CREA/CAU, conforme o caso;

IX - Fotocópia do Contrato social e alterações ou Cadastro de Produtores Rurais- CAD/PRO;

X - Fotocópia da Inscrição no CNPJ ou CPF (caso de pessoa física);

XI - Fotocópia do Alvará de funcionamento;

XII - Parecer da VISA Municipal ou Expedição da Licença Sanitária;

XIII - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos funcionários;

XIV - Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART); emitida por profissional responsável pela condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica, legalmente habilitado no respectivo conselho de classe, acompanhada da cópia do documento/carteira de registro do referido profissional;

XV - Laudo de limpeza da caixa d'água assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;

XVI - Laudo de desinsetização (relatório) assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;

XVII - Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);

XVIII - Cópia da licença sanitária dos veículos de transporte dos produtos;

XIX - Formulário de registro de produtos de origem animal (relatório técnico dos produtos);

XX - Dizeres obrigatórios de rotulagem dos produtos;

XXI - Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 6 (Anexo VI); e

XXII - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas, pelas autoridades competentes.

§ 1º É de responsabilidade dos estabelecimentos, manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

§ 2º A aprovação do projeto de construção pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM/LD não isenta ou desobriga o interessado da obtenção da aprovação pelos demais órgãos competentes.

§3º Na planta baixa mencionada no item 5 da alínea "b" do inciso IV deverão ser representados a localização dos ralos, pontos de água, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel, entre outros), assim como canalização de vapor (quando aplicável).

§4º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a ser elaborados por engenheiro responsável ou técnico do serviço de extensão rural do estado ou município.

Art. 22. Os estabelecimentos a que se refere este Decreto, ao serem registrados no SIM/LD, receberão um número de registro.

§ 1º Os números de que trata o caput obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM/LD.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - nos rótulos;

II - nos certificados;

III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - demais documentos julgados necessários.

Art. 23. A aprovação do projeto referido no Art. 21, inc. III, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 2 (Anexo II).

Parágrafo único. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM/LD, a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

Art. 25. Cumpridas as exigências do presente Regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção Municipal. Concomitantemente, deverá ser encaminhada ao médico veterinário do SIM, a autorização para a emissão do Certificado de Registro no SIM/LD, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a sua localização.

§1º A expedição do Certificado de Registro, habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para o exercício das atividades para as quais foi liberada.

§2º No Certificado de Registro no SIM/LD, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a sua localização.

§3º O Certificado de Registro no SIM-LD terá validade de 12 (doze) meses, e deverá ser afixado em local visível ao público e acessível à fiscalização.

§ 4º Em caso de alterações na razão social, a empresa deverá providenciar a atualização do certificado.

§ 5º A renovação do Registro no SIM/LD deverá ser requerida por meio do site oficial do Município de Londrina, após pagamento de taxas pré-determinadas pela legislação tributária em vigor. Estarão isentos do pagamento da taxa os estabelecimentos classificados como agroindústrias pequenas, familiares e artesanais.

§ 6º O Registro no SIM-LD poderá ser cancelado/cassado a qualquer tempo, quando solicitado pela empresa ou em caso de faltas, para as quais seja prevista multa grave, nos termos do previsto no inc. II do Art. 116, e demais circunstâncias previstas neste Decreto e nas demais normas aplicáveis, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos, só poderá ser realizada após aprovação prévia dos respectivos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as obras e construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM/LD, e pelos demais órgãos competentes.

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM/LD deverão dispor de programas de autocontroles 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 neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, 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.

Art. 28. Tratando-se da aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada inspeção prévia nas dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, rede de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

CAPÍTULO V DA TRANSFERÊNCIA

Art. 29. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado, arrendado ou transferido a terceiro a qualquer título, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM/LD.

§ 1º Caso o adquirente, locatário, arrendatário ou equivalente não promova a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM/LD pelo transferente.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na transferência, a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se realizar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do transferente ter feito à comunicação a que se refere o § 1º, e o terceiro não apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta dias), os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que realizada a transferência do registro junto ao SIM/LD, o novo empresário ou sociedade empresária será obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) relatórios de não conformidades; e
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

II - de natureza pecuniária que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 30. O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro.

CAPÍTULO VI DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31. Respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, e sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- IV - pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;
- V - pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;
- VI - dependências e instalações compatíveis com a finalidade, e capacidade do estabelecimento com fluxo operacional apropriados para a obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VII - "pé-direito" com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- VIII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais. Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;
- IX - paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;
- X - forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XI - janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

- XII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores;
- XIII - proibição de utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais;
- XIV - iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;
- XV - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XVI - barreiras sanitárias nos pontos de acesso à área de produção e com lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
- a) As empresas registradas poderão ser dispensadas de lavador de botas em sua barreira sanitária, a critério do SIM/LD, desde que as botas sejam mantidas limpas e em bom estado de conservação, sendo de uso exclusivo no respectivo estabelecimento.
- XVII - pias para a higienização de mãos nas áreas de produção/manipulação com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
- XVIII - equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, e que deverão:
- a) ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada;
- b) ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento; e
- c) ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.
- XIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XX - dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XXI - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários;
- XXII - dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- XXIII - O estabelecimento deverá assegurar que os uniformes de todos os funcionários sejam utilizados em condições adequadas de higiene. Compete ao responsável técnico do estabelecimento adotar as medidas necessárias para garantir a higienização, conservação e uso adequado dos uniformes, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- XXIV - 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;
- XXV - área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;
- XXVI - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;
- XXVII - dispor de água fria e, quando necessário, água quente com temperatura mínima de 85° C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXVIII - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais;
- XXIX - rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XXX - sanitários e guarda-volumes em número estabelecido em legislação específica;
- XXXI - a sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento e, quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração;
- XXXII - assegurar condições adequadas para a realização de refeições pelos funcionários, podendo ser dispensada a exigência de local específico, conforme o porte do estabelecimento e o disposto na legislação dos órgãos competentes;
- XXXIII - os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;
- XXXIV - dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;
- XXXV - adoção de mecanismos e/ou sistemas de conduta e organização de forma a manter o estabelecimento e suas dependências, livres de produtos, objetos ou materiais estranhos e/ou em desuso à finalidade do local;
- XXXVI - adoção de mecanismos e/ou sistemas de forma a manter o estabelecimento e suas dependências, livres de moscas, baratas, ratos e quaisquer outros insetos e/ou animais capazes de expor a risco, a higiene e sanidade do local e dos produtos de origem animal;
- XXXVII - possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria-prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
- XXXVIII - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

§ 1º Ficam dispensadas das especificações descritas no inc. X do caput, as salas de abates, nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM/LD.

§ 2º Os sistemas de iluminação e ventilação tratados no inc. XIV do caput deverão atender ainda, às seguintes disposições:

- I - a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria;
- II - as 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 ou serem de LED;
- III - é proibida a utilização de luz colorida que atrapalhe a visualização, mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;
- IV - devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações; e
- V - é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

§ 3º A rede de esgoto e sistema de tratamento de águas previstos no inc. XXIX do caput deverão ser instalados respeitando ainda, às seguintes disposições:

- I - as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento;
- II - nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;
- III - é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial;
- IV - as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;
- V - todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias;
- VI - os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

§ 4º Os sanitários e guarda-volumes tratados no inc. XXX do caput deverão ser instalados respeitando ainda, às seguintes disposições:

- I - quando os sanitários e guarda-volumes não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;
- II - os estabelecimentos devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

III - os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual;

IV - é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco";

V - é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento;

VI - para o estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, dispor de uma única unidade de sanitário, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

Art. 32. O estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento cárneo poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra, desde que prevista no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento e no memorial econômico-sanitário, ficando ainda, a critério da autoridade sanitária, a liberação ou não.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos que, além de produtos cárneos, realizarem a manipulação de pescados, esta atividade deverá ser desenvolvida em ambiente adequado, destinado de forma exclusiva a tal finalidade.

Art. 33. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

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

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

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

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. 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.

Art. 34. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração de moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 35. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 36. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 37. 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. 38. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 39. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 40. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo Decreto deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e outras que vierem a substituí-la.

CAPÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 41. A inspeção "*ante mortem*" e "*post mortem*", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO VIII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 42. 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 apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 43. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2º Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 44. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e sempre que necessário:

- I - durante a manipulação; e
- II - na saída de sanitários.

Art. 45. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 46. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 47. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados diariamente e completos (botas, calça, jaleco, avental, protetor de cabelo), conforme legislação vigente.

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

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

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

§ 4º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 48. É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

- I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;
- II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;
- III - guardar roupas de qualquer natureza; e
- IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 49. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na indústria, conforme a Instrução de Trabalho nº 6 (Anexo VI) deste Decreto.

Art. 50. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 51. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 52. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 53. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação 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 imediatamente afastado de suas atividades.

Art. 54. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 55. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 56. 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 ou de água do mar limpa.

Art. 57. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 58. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o contato ou o uso com produtos comestíveis.

Art. 59. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 60. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência, ainda que ocasional ou temporária.

Art. 61. É obrigatória a higienização, sempre que necessário, de todos os instrumentos de trabalho.

Art. 62. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 63. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 64. Nos ambientes de abatedouros frigoríficos nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a instalação de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM/LD.

Art. 65. O SIM/LD determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação, uso e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art.66. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO IX DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizados:
 - a) os dados cadastrais de interesse do SIM/LD; e
 - b) o projeto aprovado.
- VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/LD, a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas;
- VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII - arcar com o custo das análises fiscais;
- IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV - garantir o acesso de representantes do SIM/LD a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração.
- XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVIII - disponibilizar nos estabelecimentos, sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM/LD durante as fiscalizações;
- XIX - comunicar ao SIM/LD:
 - a) com antecedência de, no mínimo, 5 (cinco) dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
 - b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que contera a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
 - c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.
- XX - no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM/LD, a rotulagem existente em estoque;
- XXI - recolher taxas de inspeção sanitárias instituídas na legislação vigente;
- XXII - implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.
- a) Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, mencionados no inciso III, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas, ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM/LD.
- XXIII - Atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

Art. 68. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 69. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano para manipulação/fracionamento e/ou comercialização que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento devidamente registrado sob o Serviço de Inspeção Municipal de Londrina, Serviço de Inspeção Estadual do estado do Paraná (SIP), sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI).

Art. 70. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados e/ou fraudados; e

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

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

CAPÍTULO X DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Seção I Do Registro

Art. 71. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Londrina sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD, deve ser devidamente registrado.

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

§ 2º O SIM/LD poderá isentar de registro os produtos que estejam definidos como isentos de registro em normas federais.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM/LD.

Art. 72. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM/LD, de acordo com a Instrução de Trabalho nº 3, contida no Anexo III deste Decreto.

Art. 73. Para o registro dos produtos deverão ser atendidos aos critérios e parâmetros dos produtos e seus respectivos processos de fabricação definidos em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

Art. 74. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 3, contida no Anexo III deste Decreto.

Art. 75. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 76. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, sendo indicado da seguinte maneira: "Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº mêsanoSIM-xxx".

§1º 2 algarismos indicando o mês em que foi petitionado o formulário de registro do produto (ex.: 04 para o mês de abril), seguido de 2 algarismos finais indicando o ano em questão (ex.: 23 para o ano de 2023), seguido de 3 algarismos indicando o número de registro da empresa (ex.: 002 para a empresa nº 2), separado por um traço (-), seguido de números sequenciais para cada produto a ser registrado (ex.: 01, 02, 03...). Exemplo: 0423002-01; 0423002-02; 0423002-03. Para registros de produtos futuros, em outras datas, deve ser mantido o número de registro da empresa e dar continuidade na sequência numérica final, alterando somente o mês e ano em questão.

§2º O número a ser atribuído ao registro do produto deve ser sequencialmente gerado pelo estabelecimento.

§3º O número de registro é específico para cada produto, sendo vedada a sua reutilização.

§4º O número de registro do produto é preenchido e controlado pela empresa.

§5º É de responsabilidade da empresa e de seu responsável técnico a apresentação do processo de registro de produtos em conformidade com a legislação pertinente;

§6º O produto deve corresponder exatamente ao contido no registro realizado pelo estabelecimento.

Seção II Dos Rótulos e Embalagens

Art. 77. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com:

I - este Decreto;

II - o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto; e

III - as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 78. Entende-se por embalagem, o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

I - exposição;

II - embarque;

III - transporte;

IV - armazenagem.

Art. 79. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 80. 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 devidamente higienizados.

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. 81. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM/LD devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto na Instrução de Trabalho 05 (Anexo V).

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM/LD poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo a Instrução de Trabalho nº 5, contida no Anexo V deste Decreto.

CAPÍTULO XI DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 82. A chancela e o carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 83. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na chancela ou no carimbo oficial cujos formatos, dimensões oficiais em centímetros e empregos são fixados neste decreto, sendo que os três números zeros ("000"), deverão ser substituídos pelo número de registro do estabelecimento junto ao SIM e, seguido pelas letras de classificação do estabelecimento, conforme art. 17 deste decreto.

§1º O carimbo ou chancela deve conter:

- I - a palavra "LONDRINA", em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte superior interna da figura;
- II - a palavra "INSPECIONADO", em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte interna da figura, logo abaixo do previsto no inciso anterior;
- III - o número de registro do estabelecimento, descritas no modelo abaixo com "000", disposto horizontalmente e centralizado na parte interna central da figura, logo abaixo do previsto no inciso anterior;
- IV - as iniciais "S.I.M.", referentes ao Serviço de Inspeção Municipal, em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte inferior interna da figura;
- V - as bordas e dizeres deverão estar na cor preta com o fundo branco;
- VI - A fonte utilizada na chancela deve ser "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito.

§2º A marca do Serviço de Inspeção Municipal tem forma de hexágono (polígono com seis lados), com base e altura iguais a ½ (metade) do comprimento horizontal entre os dois ângulos mais distantes.

Art. 84. Os carimbos e a chancela do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), a chancela não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 85. Os diferentes modelos de chancelas e carimbos do SIM/LD a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem seguir as seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

- a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de comprimento, por 3,75 (três centímetros e meio) de base e altura;
- b) forma: hexagonal;
- c) uso: carcaças de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



II - modelo 2:

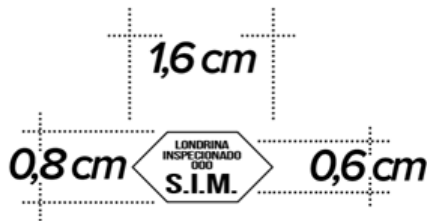
- a) dimensões: 6,0 (seis centímetros e meio) de comprimento, por 3,0 (três centímetros) de base e altura;
- b) forma: hexagonal;
- c) uso: carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- d) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



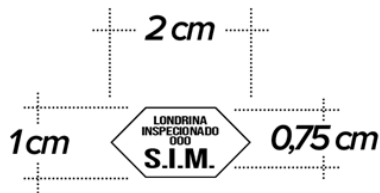
III - modelo 3:

a) dimensões:

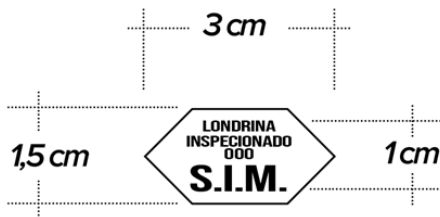
1. 1,6 cm (um centímetro e seis milímetros) de comprimento, por 8 mm (oito milímetros) de base e altura; quando aplicados em embalagens com superfície visível por rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);



2. 2 cm (dois centímetros) de comprimento, por 1 cm (um centímetro) de base e altura; quando aplicados em embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);



3. 3 cm (três centímetros) de comprimento, por 1,5 cm (um centímetro e 5 milímetros) de base e altura; quando aplicados em embalagens de peso até 10 kg (dez quilogramas); ou



4. 4 cm (quatro centímetros) de comprimento, por 2,0 cm (dois centímetros) de base e altura; quando aplicados em embalagens de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: hexagonal;

c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;



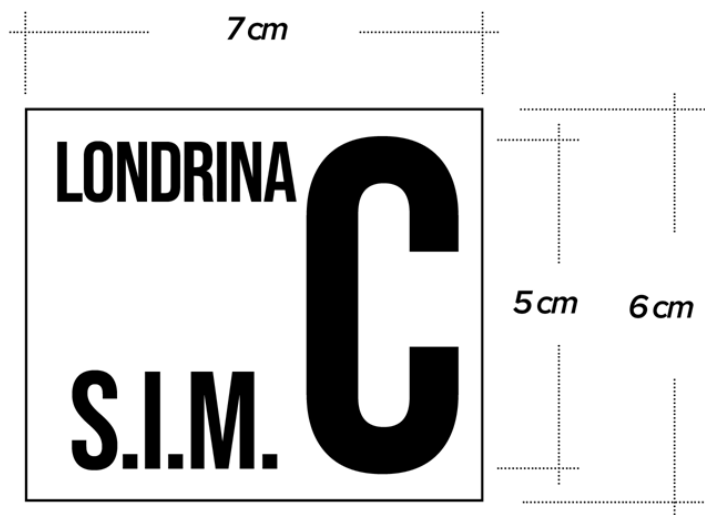
IV - modelo 4:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros)

b) forma: retangular;

c) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaça; e

d) dizeres: a palavra "LONDRINA" no sentido horizontal, na parte superior interna, as iniciais "S.I.M." logo abaixo deste e a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal;



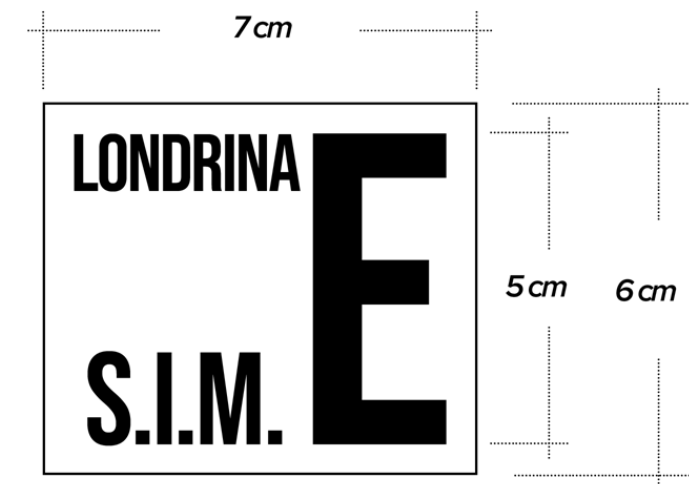
V - modelo 5:

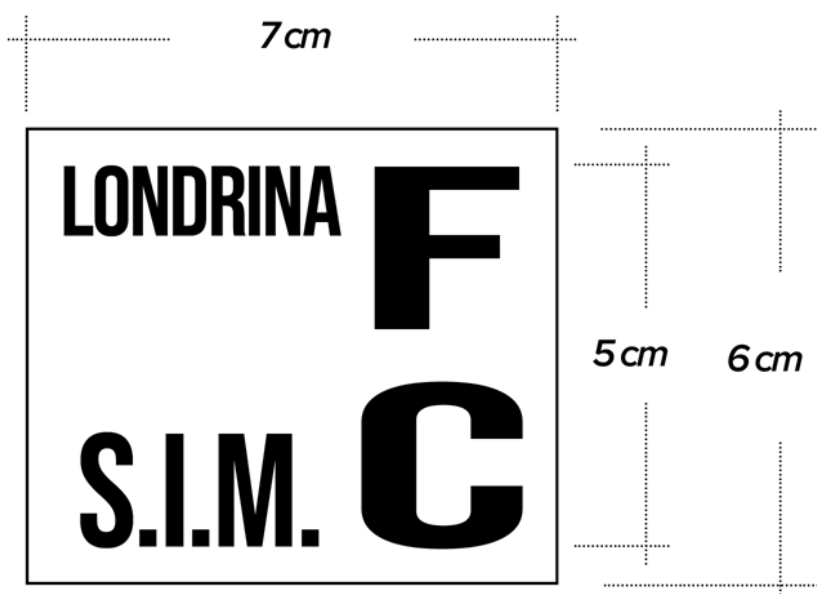
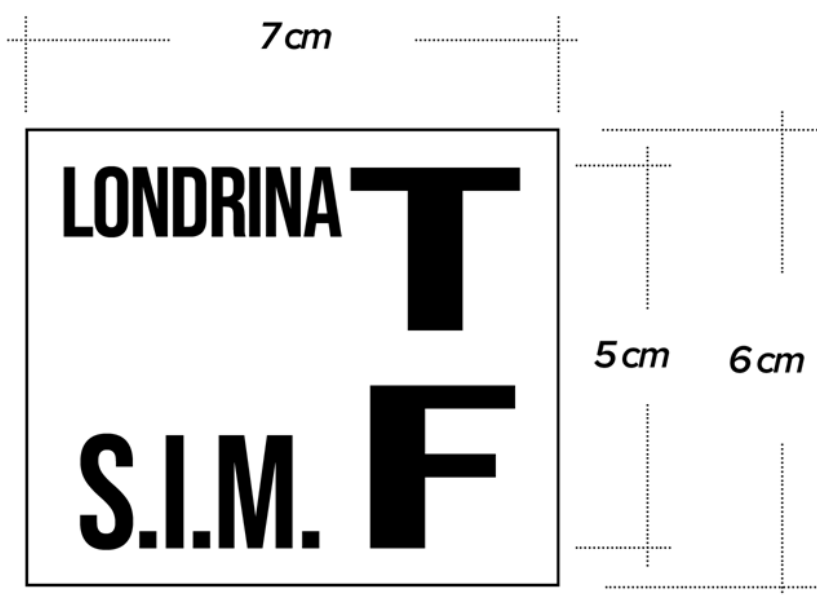
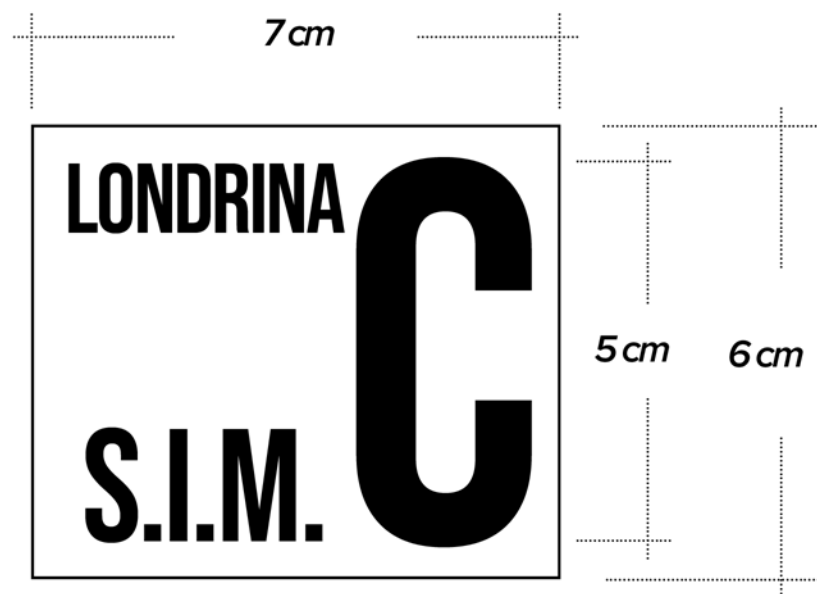
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular;

c) dizeres: a palavra "LONDRINA" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).





Art. 86. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, devendo estas serem embaladas e rotuladas conforme determinações deste decreto.

Art. 87. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 88. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar:

- I - as dimensões;
- II - a forma;

III - os dizeres;
IV - o tipo; e
V - a cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 89. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 90. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimentos.

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 91. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância utilizada em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias.

§ 1º Sempre que o SIM/LD julgar necessário realizará a coleta de amostra fiscal para análises laboratoriais.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM/LD.

§ 3º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais análises em laboratórios credenciados pelo MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária) e/ou acreditado pelo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia).

§ 4º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM/LD, ao médico veterinário fiscal do SIM/LD, imediatamente após a liberação.

Art. 92. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 93. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM/LD, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 4, contida no Anexo IV deste Decreto.

Parágrafo único. 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/LD, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos na Instrução de Trabalho mencionada no caput.

Art. 94. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado e/ou vinculado a prefeitura municipal de Londrina e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM/LD.

§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 Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - 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. 95. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. O programa de que trata o caput, deve ter por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 96. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

§ 1º A coleta oficial de produtos e água é obrigatória, definida e realizada pelos médicos veterinários do SIM/LD, que devem seguir os padrões de coleta.

§ 2º Para o controle microbiológico e físico-químico serão utilizados os parâmetros estipulados pela legislação vigente, bem como os que estão dispostas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto.

CAPÍTULO XIII DOS ATOS FISCALIZATÓRIOS

Seção I Das infrações e Responsabilidades

Art. 97. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, em conformidade com em conformidade com a Lei Federal no 7.889, de 23 de novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 do RIISPOA e à Lei Municipal nº 13.707, de 19 de dezembro de 2023, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas na legislação aplicável e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art.98. Serão responsabilizadas pela infração, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/LD;

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/LD onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 99. 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/LD deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 100. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

Seção III Das Infrações

Art. 101. Constituem infrações ao disposto no Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;

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 que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - 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 que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/LD;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as 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 de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/LD;

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

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

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;
XXXII - por aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/LD;
XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;
XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 102. 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 adulterados;
III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o 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 estufadas;
XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIII - não possuam procedência conhecida; ou
XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 103. Outras situações não previstas nos artigos 101 e 102 podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/LD.

Art. 104. Além dos casos previstos nos artigos 101 e 102, 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 neste Decreto e em normas complementares;
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.

Art. 105. Além dos casos previstos nos artigos 101 e 102, 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;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/LD;
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 106. Além dos casos previstos nos artigos 101 e 102, 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 esterocorais 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. 107. Além dos casos previstos nos artigos 101 e 102, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
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.

Art. 108. 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.

Parágrafo único. Também se considera impróprio para produção de leite para consumo humano direto, o leite cru quando não aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 109. Além dos casos previstos nos artigos 101 e 102, 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, conforme o disposto em normas complementares. Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados.

Art. 110. São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos que representem condições higiênicas sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco a saúde pública.

Art. 111. São consideradas adulteradas as matérias primas ou os produtos de origem animal fraudados ou falsificados.

§ 1º Consideram-se fraudados:

- I - as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- II - as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;
- III - as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
- IV - as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
- V - os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

§ 2º Consideram-se falsificados:

- I - as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/LD;
- II - as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/LD e que se denominem como este sem que o seja;
- III - as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- IV - as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- V - as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- VI - as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 112. O SIM/LD com base no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 113. Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/LD poderá:

- I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;
- II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Parágrafo único. O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que trata o artigo 172 e suas alterações.

Art. 114. Nos casos previstos artigos 101 e 102, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser 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 para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Seção IV Das Penalidades

Art. 115. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 116. Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Instrução e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

- I - Advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa;
- III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - Inutilização de produtos e/ou equipamentos, nos casos previstos neste Decreto e demais normas aplicáveis;
- V - Cancelamento do registro do produto;
- VI - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênicas-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- VII - Interdição total ou parcial 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 higiênicas-sanitárias adequadas;
- VIII - Cassação de registro do estabelecimento, em caso de reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividade, nos períodos máximos fixados no art. 517 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 117. A penalidade de multa será aplicada de acordo com a gravidade da infração, classificada da seguinte forma:

- I - Infração leve, no valor de 25 a 500 UFIRs quando o infrator:
 - a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD;
 - b) 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;
 - c) Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

- d) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- e) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;
- g) Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/LD;
- h) Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares.

II - Infração moderada, no valor de 501 a 2000 UFIRs, quando o infrator:

- a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) Desobedecer ou inobservar as 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 de produtos;
- c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- h) Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- i) Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;
- j) Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;
- k) Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.

III - Infração grave, no valor de 2001 a 2500 UFIRs, quando o infrator:

- a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
- b) Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/LD e ao consumidor;
- c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;
- d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- g) Embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- h) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/LD;
- i) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- k) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/LD e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- l) Fraudar documentos oficiais;
- m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- n) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;
- o) Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar,
- p) Acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- q) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- r) Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

§ 1º As infrações poderão receber gradação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pela reincidência.

§ 2º As multas previstas neste Decreto serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 118. O valor da multa a ser aplicada ao infrator, sem prejuízo das demais disposições previstas pela legislação aplicável, será definido levando-se em conta, ainda, as circunstâncias atenuantes e/ou agravantes.

I - São consideradas circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário na mesma infração;
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto;
- h) o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- i) o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

II - São consideradas circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente específico;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 119. A aplicação da penalidade de multa, em caso nenhum, isentará ou desobrigará o infrator da inutilização do produto ou da reparação do dano eventualmente causado, quando cabíveis tais medidas, nem tampouco o isentarão de responder por eventual ação civil e criminal.

Parágrafo único. A aplicação da penalidade de multa não isentará ou desobrigará o infrator, ainda, da apreensão e/ou do cancelamento do registro do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento, quando cabíveis, tais medidas.

Art. 120. O cancelamento do registro do produto, sem prejuízo da aplicação da penalidade de multa, dar-se-á nos casos previstos no Art. 101, incisos XVI, XX, XXV, XXVI, XXVII e XXXII, sem prejuízo de outros casos em que, a critério do SIM/LD, de forma justificada, verificar-se a necessidade da medida.

Art. 121. As sanções de que tratam os incisos IV e V do Art. 116, poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste Decreto e no art. 495 do Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017.

Art. 122. A suspensão de atividades de que trata o inciso VI e a interdição de que trata o inciso VII do Art. 116, serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017.

Parágrafo único. Se a interdição total ou parcial não for levantada, após 12 (doze) meses, será cassado o registro do estabelecimento.

Art. 123. As penalidades de cancelamento do registro de determinado produto, suspensão das atividades, de interdição e de cassação do registro do estabelecimento, são de competência do responsável do SIM/LD.

Art. 124. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte de produtos apreendidos e/ou condenados, bem como de destruição destes últimos.

Art. 125. O produto condenado poderá ser objeto de destruição a expensas do infrator ou objeto de doação a órgãos públicos ou a entidades filantrópicas, desde que não ofereça riscos à saúde pública.

Art. 126. Será aplicada a penalidade de suspensão da atividade, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos nos artigos 514 e 515 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 127. Será aplicada a penalidade de interdição total ou parcial, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos nos artigos 517 e 517-A do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 128. Será aplicada a penalidade de cassação do registro, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos no artigo 519 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 129. Aos que cometerem outras infrações não previstas neste Decreto, na Lei Municipal nº 13.707 de 19 de dezembro de 2023 ou em normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10% (dez por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa prevista neste Decreto, de acordo com a gravidade da infração e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas neste Decreto, mediante decisão devidamente fundamentada do SIM/LD.

Art. 130. Para os fins do presente Decreto, considera-se reincidência, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado e julgado, e que não caiba qualquer recurso administrativo.

Art. 131. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, em decorrência de qualquer norma legal, possam ser impostas por autoridades competentes.

Seção V Do Processo Administrativo

Subseção I Da autuação, Instrução e Julgamento

Art. 132. O descumprimento às disposições deste Decreto, da Lei Municipal nº 13707 de 19 de dezembro de 2023 e das normas complementares, será apurado em processo administrativo devidamente instruído.

Art. 133. O procedimento administrativo terá início com a lavratura de Auto de Infração.

Art. 134. O auto de infração deve ser lavrado pelo Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal será lavrado em 2 (duas) vias, sendo uma destinada à instrução do processo administrativo, e outra, ao infrator, e conterá:

- I – nome do infrator ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;
- II – o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;
- III – a disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV – a indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V – nome, número de inscrição e assinatura do agente autuante;
- VI – assinatura do autuado ou de seu representante legal;
- VII – o prazo de interposição de defesa.

Parágrafo único. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto/termo ser assinado, a rogo, na presença de 1 (uma) testemunha, e, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 135. O autuado terá ciência da lavratura de Auto de infração, para defesa:

- I - pessoalmente;
- II - pelo correio ou por edital, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido;
- III - por edital, publicado no Jornal Oficial do Município, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido.

§ 1º Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a exarar ciência, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao responsável ou proprietário do estabelecimento por correspondência registrada e mediante Aviso de Recebimento (AR).

§ 2º Quando a ciência do infrator se der pelo correio, a mesma deverá ser feita com Aviso de Recebimento (AR), considerando-se efetivada quando juntada aos autos do processo, independentemente de quem o tenha recebido.

Art. 136. No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por edital.

Parágrafo único. O Edital será publicado uma única vez, no Jornal Oficial do Município, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a publicação.

Art. 137. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação ao Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação.

§ 1º Se a irregularidade constituir perigo iminente para a saúde ou segurança, a critério do SIM/LD, independentemente do prazo previsto no caput, o infrator deverá proceder à imediata regularização, sob pena de interdição, sem prejuízo da adoção das demais medidas necessárias à devida regularização.

§ 2º Se a irregularidade não constituir perigo iminente, conforme previsto no § 1º, o infrator será intimado a proceder à regularização no prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias.

§ 3º Quando o interessado, alegando motivos relevantes devidamente comprovados, pleitear prorrogação de prazo, poderá ser excepcionalmente concedido pela autoridade sanitária responsável pelo processo, desde que o prazo total não ultrapasse 90 (noventa) dias.

Art. 138. O processo administrativo será instruído com:

- I – a juntada de provas relacionadas com as infrações cometidas;
- II – o fornecimento de informações quanto aos antecedentes do infrator, em relação às normas sanitárias;
- III – demais informações, documentos e diligências pertinentes.

Art. 139. Devidamente instruído, e após examinadas as provas colhidas, o responsável pela Gerência de Agroindústria da Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, decidirá fundamentadamente.

§ 1º Da decisão deverão constar:

- I – o nome do autuado ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;
- II – o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;
- III – os elementos de defesa apresentados pelo autuado e a sua apreciação, fundamentada;
- IV – conclusão, acolhendo a defesa apresentada ou rejeitando-a.

§ 2º Quando a defesa do autuado for rejeitada, deverá constar, ainda, na conclusão da decisão:

- I – a disposição legal ou regulamentar infringida;
- II – a penalidade imposta e o seu fundamento legal;
- III – o prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso.

§ 3º Quando aplicada a pena de multa, o infrator será cientificado do prazo para o respectivo recolhimento.

Art. 140. As omissões ou incorreções dos autos do processo não acarretarão nulidade quando constarem no processo, elementos suficientes para a devida regularização do feito, conforme o caso.

Subseção II Recursos

Art. 141. Decidida pela aplicação da penalidade, caberá recurso, ao responsável pela Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da ciência da decisão.

Art. 142. Da decisão que julgar o recurso mencionado no artigo anterior, mantendo ou não a aplicação da penalidade, caberá recurso, ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da ciência da decisão.

Art. 143. Não serão conhecidos os recursos interpostos:

- I – fora do prazo; e
- II – por pessoa não legitimada.

Art. 144. Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada à Secretaria Municipal de Fazenda, que procederá a cobrança da multa.

Art. 145. O infrator, uma vez multado e encerrado o processo administrativo, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e apresentar ao SIM/LD, o respectivo comprovante.

Art. 146. O não recolhimento da multa no prazo mencionado, implicará na inscrição do débito em dívida ativa e a consequente cobrança pelos órgãos competentes. Parágrafo único. O não pagamento da multa no prazo regulamentar poderá acarretar, ainda, a critério do SIM/LD, a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 147. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das determinações decorrentes dos fatos que a tenham motivado, dando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a critério do SIM/LD, ter as atividades suspensas ou cassado o registro do estabelecimento.

Seção VI Da apreensão e inutilização de alimentos

Art. 148. Os alimentos manifestamente deteriorados e/ou alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, bem como os alimentos com data de validade expirada e/ou de origem clandestina, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 149. O SIM/LD lavrará o auto de infração e o respectivo termo de apreensão para inutilização, que especificará a natureza, a marca e a quantidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, justificado no termo pelo agente fiscalizador.

Art. 150. Quando o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para o local designado pelo SIM/LD.

Parágrafo único. O infrator deverá informar e comprovar a destinação final do produto, sendo que o descarte deverá ser acompanhado pelo SIM/LD, até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 151. Aos servidores do SIM/LD, quando em serviço da fiscalização, deverá ser garantido livre acesso, a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou não no Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO XIV
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM/LD**

Art. 152. O SIM/LD deverá dispor de:

- I - Médico Veterinário e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitados para realização execução e fiscalização da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, obedecendo à legislação vigente e atribuída na fiscalização com poder de polícia.
- II - Meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários e
- III - Estrutura para arquivar documentos, com intuito principal de possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa.

§ 1º A inspeção “ante mortem” e “post mortem” é privativa do Médico Veterinário.

§ 2º O profissional de nível médio deve ser habilitado para desempenhar trabalhos de fiscalização no campo da higiene pública e sanitária, como inspecionar ambientes e estabelecimentos de alimentação e autosserviços, auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor; proceder à fiscalização dos estabelecimentos de venda e produção de gêneros alimentícios, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos oferecidos ao consumo; realizar trabalhos e controles administrativos do serviço de inspeção; exercer atividades de planejamento e execução das ações de fiscalização sanitária; fiscalizar a qualidade das águas de uso coletivo; emitir laudos e pareceres sobre assuntos de sua responsabilidade.

Art. 153. O SIM/LD deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

**CAPÍTULO XV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 154. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio Município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estar devidamente identificadas por rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 155. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento deve facilitar a seus técnicos do SIM/LD, o acesso a:

- I - estágios e cursos; e
- II - a participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 156. O SIM/LD deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização em nível de consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária, conforme consta da Instrução de Trabalho nº 8 (Anexo VIII).

Art. 157. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM/LD ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do MAPA e demais órgãos.

Art. 158. O SIM/LD, se necessário, expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto. Em casos que gerem dúvida ou que não estejam estabelecidos neste Decreto, seguem-se as leis superiores da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR/PR e do Ministério da Agricultura e Pecuária- MAPA e suas atualizações.

Art. 159. Os estabelecimentos registrados no SIM/LD terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 160. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 510 de 22 de abril de 2024.

Londrina, 06 de novembro de 2025. Jose Tiago Camargo do Amaral, Prefeito do Município, Leonardo Bueno Carneiro, Secretário(a) Municipal de Governo, Gilmar Domingues Pereira, Secretário(a) Municipal de Agricultura e Abastecimento

DECRETO Nº 21 DE 13 DE JANEIRO DE 2026

SÚMULA: Altera o Cronograma de Execução Mensal de Desembolso para o exercício financeiro de 2026.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterado o Cronograma de Execução Mensal de Desembolso para o exercício financeiro de 2026, previsto no Decreto nº 02, de 05 de janeiro de 2026, acrescendo a Previsão de Aplicação de Recursos em R\$ 4.783.000,00 (quatro milhões, setecentos e oitenta e três mil reais), conforme a seguir especificado:

Órgão	Código do Grupo de Despesa	Fonte de Recursos	Mês	Previsão de Aplicação de Recursos - Em R\$
				Acréscimo
45	30	551	Janeiro	4.783.000,00
TOTAL				4.783.000,00

Art. 2º Como recursos para a alteração prevista no artigo anterior, fica deduzida igual quantia da Previsão de Aplicação de Recursos, conforme a seguir especificado:

Órgão	Código do Grupo de Despesa	Fonte de Recursos	Mês	Previsão de Não Aplicação de Recursos - Em R\$
				Dedução
45	30	551	Setembro	592.000,00
45	30	551	Outubro	1.000.000,00
45	30	551	Novembro	1.191.000,00
45	30	551	Dezembro	2.000.000,00
TOTAL				4.783.000,00