



GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 24, DE 21 DE JANEIRO DE 2022

Regulamenta a Lei Municipal nº 3.871, de 21 de junho de 2016, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e, regulamenta os procedimentos de Inspeção Sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal no Município de Luziânia/GO, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, Estado de Goiás, no uso das suas atribuições legais e constitucionais que lhe são conferidas pelo art. 75, inciso VI, da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 3.871, de 21 de junho de 2016, que cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, para cumprimento obrigatório de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Luziânia, determinado pelo art. 23, VIII da CF/88, bem como, Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que institui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA);

CONSIDERANDO o parágrafo único do artigo 133 do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que estabelece: “Para integrar os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, os Estados e os Municípios ficam obrigados a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes para inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e de insumos, aprovados na forma definida por este Regulamento e pelas normas específicas”.

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O presente Decreto regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, no Município Luziânia/GO, instituído pela Lei nº 3.871, de 21 de junho de 2016, estabelecendo normas para a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e vegetal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, resguardando a saúde e os interesses do consumidor.



Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, de Luziânia, será prestado de acordo com os princípios e regras de sanidade agropecuária, dentro dos padrões e normas técnicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/1989, Lei Federal nº 8.171/1991 e suas alterações, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e suas alterações, Decreto Federal Nº 9.013/2017 e suas alterações pelo Decreto 10.468/2020 , e demais legislações especiais em vigor.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto os produtos de origem animal destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e os produtos de origem vegetal em geral.

§ 1º. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, para os produtos de origem animal, a inspeção antes e após o abate e, para os de origem animal e vegetal, a produção, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos, destinados ou não ao consumo humano.

§ 2º. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter liberação do SIM, dispondo de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO II

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 4º. O S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), é um órgão subordinado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia, encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Luziânia.

Art. 5º. Para o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M. apresenta a seguinte estrutura organizacional:

- I - Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal;
- II - Setor de Controle e Documentação;
- III - Setor Técnico.

Art. 6º. São atribuições de cada setor:

I – Diretoria do Serviço de Inspeção:



- a) Representar e responder pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) junto aos órgãos e instituições públicas e privadas na esfera municipal, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral;
- b) Organizar as atividades do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;
- c) Convocar e encaminhar as deliberações das Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados em primeira e segunda instância;
- d) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

II - Setor de Documentação e Controle:

- a) Zelar e manter atualizados: documentos, processos administrativos, cadastros dos estabelecimentos habilitados no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M e;
- b) Banco de dados do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M;
- c) Arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;
- d) Arquivos de certificados sanitários emitidos;
- e) Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M;
- f) Outros documentos e informações correlatas;

III - Setor Técnico:

- a) Realizar inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Luziânia, exercendo as funções determinadas no Art. 7º.
- b) Orientar os produtores que fazem parte da agricultura familiar, no que diz respeito às Boas Práticas de Fabricação, controle de qualidade das matérias - prima e produto final;
- c) Compôr as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;
- d) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.



Art. 7º. Para compor a Equipe Técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I - De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária.

II - De nível Superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Engenharia de Alimentos;

d) Engenharia Agrônômica;

e) Ciências Biológicas;

f) Zootecnista.

Art. 8º. No exercício de suas funções, o profissional do Setor Técnico deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO III DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 9º. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - Em primeira instância por uma Comissão formada por representantes do S.I.M.

II - Em segunda e última instância, o recurso será julgado por uma comissão formada por dois técnicos em inspeção, das áreas correlatas, e um representante da assessoria jurídica.

§1º As comissões de primeiras e segundas instâncias processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

§2º Os participantes da comissão de segunda instância não poderão, anteriormente, de forma alguma, ter se manifestado no processo.

§3º Todos os participantes das comissões deverão ser servidores Municipais, estarem no exercício de suas funções e terem formação em curso superior em uma das seguintes áreas:



- a) Advocacia;
- b) Engenharia de Alimentos;
- c) Medicina Veterinária;
- d) Nutrição;
- e) Biólogo;
- f) Zootecnista
- g) Outros profissionais de áreas afins que venham a compor a Equipe do S.I.M.

CAPÍTULO IV DA COMPETÊNCIA

Art. 10º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, de acordo com a legislação pertinente.

I - Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e sua produção;

II- Realizar a coleta de amostra de água de estabelecimento, de matérias primas, ingredientes e produtos para análises fiscais, de acordo com o estabelecido em legislação específica;

III - Notificar, emitir Auto de Infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos, cancelar a suspensão ou interdição de estabelecimentos;

IV - realizar ações de prevenção e combate à clandestinidade, em conjunto com o outros órgãos fiscalizatórios, em especial, com o setor de Vigilância Sanitária Municipal, quando da Venda a varejo e em demais situações legalmente previstas;

V - Realizar todas as atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal legalmente delegadas ao SIM.

§ 1º - Os servidores do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), quando em serviço de inspeção e fiscalização, terão livre acesso a qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

§ 2º - Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.



§ 3º - Os servidores a que se referem o parágrafo anterior, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando solicitados a se identificarem.

§ 4º - Para a consecução dos objetivos da Lei Municipal nº 3.871 de 21 de junho de 2016 e do presente regulamento poderá o Município, por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, realizar convênios, termos de cooperação técnica e consórcios públicos, inclusive, se valendo de servidores destes, respeitadas as suas competências.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. A classificação geral dos estabelecimentos que são objeto de interesse do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M são aqueles descritos nos artigos 16 a 24 do Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, e suas atualizações e alterações, em especial o Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, bem como aqueles constantes na Instrução Normativa MAPA Nº 16 de 23/06/2015, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

Parágrafo único. Para efeitos de suprimento ao que estabelece o art. 2º, § 2º da Lei Municipal nº 3.871/2016, a agroindústria familiar rural de pequeno porte poderá ser atendida por técnicos dos serviços de assistência técnica e de extensão rural do Estado de Goiás (EMATER) ou do Município de Luziânia.

Art. 12. Para efeito deste Decreto considera-se:

I - Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento, beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- a) Estarem instaladas em propriedade rural;
- b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
- c) Sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.



II - Agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal nº 11.326 de 24/07/06, em especial:

- a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) Ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
- d) Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§1º Excetuam-se da exigência da alínea “c”, inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§2º O disposto na alínea “a” do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Devem ser registrados todos estabelecimentos de que tratam o artigo 11º deste Decreto.

Art. 14. Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio municipal com produtos de origem animal e vegetal sem estar registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, por meio do respectivo Título de Registro, excetuando-se aqueles que são objeto de interesse da Vigilância Sanitária, na forma da Lei.

§ 1º. O Título de Registro é o documento emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao estabelecimento, após cumpridas todas as exigências previstas no presente Decreto e, em conformidade com as legislações correlatas em vigência.

§ 2º. A concessão de inspeção pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal), isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

§ 3º Caberá a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia a cobrança da taxa para registro e renovação anual em critérios e valores estabelecidos no Anexo Único da Lei Municipal nº 3.871, de 21 de junho de 2016.



Art. 15. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - Apresentação, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do presente Decreto e nas normas complementares;

II- Avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação apresentada pelo estabelecimento;

III - Vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por profissional de nível superior da equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

§ 1º. As etapas previstas no caput deste artigo serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

I- abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

III - barco-fábrica;

IV - abatedouro frigorífico de pescado;

V - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

VI - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

VII - Unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do caput deste artigo.

Art. 16. Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I - o número do registro;

II - o nome empresarial;

III - a classificação do estabelecimento;

IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo Único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município de Luziânia.

Art. 17. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante Ata de Instalação, expedida pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 18. O título de registro emitido pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M é documento hábil para autorizar o funcionamento dos



estabelecimentos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências apontadas quando da concessão do título de registro, anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 19. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das Normas Complementares, nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Parágrafo Único. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 20. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 21. No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO VII DO FUNCIONAMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 22. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme a documentação de que trata o artigo 8º e seguintes de Lei Municipal nº 3.871/2016, devidamente apresentada.

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

Art. 23. As plantas ou croquis a serem apresentados devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração, e conter:

- I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem); e
- II – planta baixa ou croqui com lay-out dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§1º. As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas



técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§2º. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis, a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, exceto para unidade móvel de beneficiamentos de produtos de abelha, é obrigatória a apresentação prévia de Boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º. Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º. Onde não for constatada a portabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 25. Para a obtenção do Selo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M no estabelecimento, além das demais exigências fixadas neste Decreto, estes devem apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 26 - A instalação de estabelecimentos de que trata este Decreto, bem como de seus respectivos equipamentos, devem obedecer às exigências previstas em legislação específica, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, ou atos complementares.

CAPÍTULO VIII

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 27. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 28. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este decreto por meio de atos normativos complementares.



Parágrafo Único. A reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no âmbito do SIM, regem-se pelo disposto no Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações decorrentes do Decreto nº 10.468/2020, podendo a qualquer tempo ser editada portaria pelo S.I.M.

Art. 29. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de Defesa Sanitária Animal do Estado.

CAPÍTULO IX DA ROTULAGEM SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 30. Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma Clara e legível, as seguintes indicações:

- I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II - Marca comercial ou nome fantasia do produto;
- III - Razão social ou nome do produtor;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
- VI - Endereço completo do estabelecimento produtor;
- VII - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VIII - Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;
- X - Indicação do número de registro do produto no S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);
- XI - Identificação da origem;



XII - Conservação do produto;

XIII - Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§1º Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§ 2º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) sob o número...";

§ 3º. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não podem ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

§ 4º. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

§ 5º. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

§ 6º. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

§ 7º. Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

§ 8º. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

§ 9º. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

§ 10º. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobrigam o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO



Art. 31. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

§1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia obedecerão às seguintes especificações:

I - Forma: elíptica;

II - Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III - Dizeres: Acompanhando a margem da face externa inferior à palavra "Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de Luziânia - Goiás" e, internamente, de cima para baixo, "Luziânia", "Inspeccionado", "S.I.M." e o número de registro.

IV - Modelo:



CAPÍTULO X DAS INFRAÇÕES

Art. 32. Consideram-se infrações, para os efeitos deste decreto, sujeitando o infrator às sanções previstas no Capítulo II da Lei 3.871 de 2016:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;



III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

XIV - Reutilizar embalagens;

XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);



XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXVII - Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII- Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude o na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXIX- Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;



XXX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

XXXIV- Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

CAPÍTULO XI DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 33 - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

Parágrafo único: A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

Art. 34. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I- Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob-regime de inspeção federal ou registrado nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.



II- Rótulos e embalagens, onde:

- a) Não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
- b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III- Utensílios e/ou equipamentos que:

- a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
- b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênicas sanitárias insatisfatórias.

§1º. Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º. Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente será inutilizados depois de confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º. Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º. Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35. Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM solicitará Parecer do órgão competente da saúde, para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância, ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas, ou



outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 36. O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas serão destinadas ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural e serão aplicados no financiamento e aperfeiçoamento das atividades relacionadas ao S.I.M.

Art. 37. Os casos omissos serão regulamentados por atos normativos do S.I.M, por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 38. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, aos 21 (vinte e um) dias do mês de janeiro de 2022.

DIEGO VAZ SORGATTO
PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA