



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

DECRETO MUNICIPAL Nº 043/2024, DE 02 DE SETEMBRO DE 2024.

Ementa: “Regulamenta a lei municipal nº 3.226/2017, que dispõe sobre o serviço de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Pesqueira-PE.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PESQUEIRA, NO ESTADO DE PERNAMBUCO, no uso de suas atribuições constitucionais e infraconstitucionais, e em conformidade com o que dispõe a Lei Orgânica do Município, e outras leis deste município a ela vinculadas,

CONSIDERANDO a necessidade de instituição do S.I.M. no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Pesqueira, determinada pelo art. 23, II da CF/88, bem como nas Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89;

CONSIDERANDO que a prestação deste serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regularização de sua atividade, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novas fronteiras e geração de renda;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº 3.226/2017;

DECRETA

CAPÍTULO I – DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 1º O presente decreto institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Pesqueira, a Prévia Inspeção e Fiscalização Agroindustrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

§ 1º A Inspeção e Fiscalização Sanitária que se refere o presente artigo abrangem, sob o ponto de vista agroindustrial com fins de manter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos desde do recebimento, manipulação, beneficiamento, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, armazenagem, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal.

§ 2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e/ou biotecnologia e demais substâncias químicas, físicas e microbiológicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste decreto normativo:

- I O pescado e seus derivados;
- II Carne e seus derivados;
- III Ovos e seus derivados;
- IV Produtos das Abelhas e Seus Derivados.

Art. 3º Para efeito deste decreto, considera-se:

- I Estabelecimento/Agroindústria: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;
- II Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;
- III Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- IV Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- V Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- VI Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste decreto;
- VII Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

VIII Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este decreto e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com o disposto na presente norma;

X Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV 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 e 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.

XV 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

§ 1º Excetuem-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 II

DA ABRANGÊNCIA

Art. 4º Este Decreto Normativo abrange o Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. e o exercício efetivo de suas atividades, no âmbito do território do município de Pesqueira e toda sua extensão territorial, urbana e rural como também o Território Indígena Xukuru do Ororubá.

CAPÍTULO III

DA FINALIDADE

Art. 5º O presente decreto tem a finalidade de regulamentar e padronizar os procedimentos de funcionalidade dos setores Administrativos e Corpo Técnico do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Pesqueira-PE, em total observância à Lei Municipal Nº 3.226/2017 de 06 de junho de 2017.

CAPÍTULO IV

DA BASE LEGAL

Art. 6º O presente Decreto tem como base legal a lei 3.226/2017, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências, no Município de Pesqueira Pernambuco. O Decreto Federal Nº. 9.013/2017 e a Instrução Normativa MAPA N.º 36/2011.

CAPÍTULO V

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL S.I.M.

Art. 7º Consideram-se as seguintes estruturas organizacionais no Serviço de Inspeção Municipal de Pesqueira-PE:

- I) Chefe do Serviço de Inspeção Municipal;
- II) Equipe técnica;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

III) Setor de Controle e Documentação – SCD; (substituir por um auxiliar administrativo suprimir)

§ 1º São atribuições de cada setor:

I. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal:

- a) Representar e responder legalmente pelo S.I.M. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores da agricultura familiar e agroindústrias de pequeno porte e ao público em geral, em juízo ou fora dele; (responsável legal o secretário de agricultura)
- b) Organizar, Elaborar, Planejar e Executar as atividades do S.I.M., proporcionando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação das 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 pela atribuição do conselho após consultar lei;
- d) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

II. Equipe técnica:

- a) Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e inserir produtos de origem vegetal, produzidos, beneficiados e comercializados no município de Pesqueira-PE, exercendo as funções de acordo com a legislação vigente;
- b) Compor as Comissões, sempre que convocados, pelo conselho do serviço de inspeção municipal.
- c) Zelar pelo cumprimento deste Decreto.

III. Auxiliar administrativo - Documentação e Controle:

- a) Responsável pelo zelo e atualização das pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Responsável pelo banco de dados do 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, manuais de boas práticas de fabricação, layout das agroindústrias, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M.;
- c) Arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

- d) Arquivos de certificados sanitários emitidos;
- e) Outros documentos e informações correlatas.

Art. 8º Para compor a Equipe Técnica do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I – Nível Técnico:

Técnico em Alimentos ou Técnico em Agroindústria ou Técnico em Agroecologia ou Técnico em Agropecuária.

II – Nível Superior:

Agroindústria ou Agroecologia ou Agronomia e/ou Ciências Biológicas ou Engenharia de Alimentos e Medicina Veterinária e Gestão Ambiental ou Outras áreas relacionadas às atividades do S.I.M.

Parágrafo Único: Todos os Profissionais deverão estar cadastrados em seus devidos conselhos regionais.

Art. 9º Para compor o Setor de Controle e Documentação do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I – Nível Médio:

Ensino Médio Completo ou Técnico Administrativo;

Art. 10. No exercício das funções todos os profissionais envolvidos no Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. deverão estar devidamente identificados.

§ 1º O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos é responsável pela instituição da regulamentação, de resoluções e decretos que dependerão da aprovação final do chefe do poder executivo após parecer jurídico.

§ 2º O chefe do Serviço é o responsável pelo Setor Administrativo e a Equipe Técnica, e será designado entre os servidores comissionados da secretaria de Agricultura, para exercer as funções descritas no presente decreto.

§ 3º Os demais membros da equipe técnica e administrativa do serviço de inspeção municipal será formada por servidores efetivos ou contratados.

CAPÍTULO VI



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 11. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio inframunicipal.

Art. 12. Os servidores do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposto, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 13. Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

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

Art. 14. A Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste decreto, respeitadas as competências.

Art. 15. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

- I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria; III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV - Expedir registro de estabelecimentos;
- V - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

- VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
- VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.
- VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste decreto.

Art. 16. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 7º caberá aos servidores do S.I.M, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 17. A inspeção e fiscalização de que trata o presente Decreto será realizada:

- I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste decreto;
- III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Art. 18. A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de quaisquer outras fiscalizações, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 19. A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste decreto terão inspeção periódica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 20. Para a consecução dos objetivos da Lei 3.226/2017 e do presente decreto, fica a Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração pública ou privada direta e indireta para dar suporte aos Serviços de Inspeção do Município.

CAPÍTULO VI
DA REGULARIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Seção I
DA APLICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Art. 21. A aplicação dos serviços do S.I.M são aos estabelecimentos abaixo listados, para fins de concessão do Título de Registro emitido por este serviço de inspeção, classificando-os:

- I. Abatedouro-Frigorífico,
- II. Agroindústrias de Produtos Cárneos,
- III. Entrepósitos de Carnes,
- IV. Entrepósitos Pescados e Derivados,
- V. Agroindústrias de Produtos do Pescado,
- VI. Granja Avícola,
- VII. Entrepósitos de ovos,
- VIII. Agroindústrias de Produtos de Ovos,
- IX. Postos de Refrigeração do Leite,
- X. Granja Leiteira,
- XI. Usina de Beneficiamento Leiteira;
- XII. Agroindústrias de Laticínios,
- XIII. Apiários,
- XIV. Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

§1º Entende-se por Abatedouro-Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2º Entende-se por Agroindústria de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º Entende-se por Entrepasto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§4º Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§5º Entende-se por Agroindústrias de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§6º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepasto de ovos.

§7º Entende-se por Entrepasto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

§8º Entende-se por Agroindústrias de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

§9º Entende-se por posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais.

§10º Entende-se por granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção.

§11º Entende-se por usina de beneficiamento leiteira: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pre-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste decreto.

§12º Entende-se por Agroindústrias de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste decreto.

§13º Entende-se por “Apiário”, o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

§14º Entende-se por “Entrepasto de Mel e Cera de abelhas”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

Seção II

DA NORMA GERAL

Art. 22. O processo de normatização para obtenção do registro emitido por este serviço de inspeção, segue as etapas do fluxograma a seguir:



Parágrafo Único. Todas as etapas do fluxograma acima descrito podem ocorrer de forma cronológica ou concomitantemente, em se tratando de apresentação de projetos e documentos para a avaliação da Equipe Técnica.



Seção III

DA REGULARIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Para iniciar a fase 1 do processo de regularização de estabelecimentos, o representante legal ou outorgado do estabelecimento deverá protocolar o requerimento padrão no setor de controle e documentação do Serviço de Inspeção Municipal de Pesqueira.

Art. 24. A Equipe Técnica de posse do requerimento protocolado realizarão a visita para fins de avaliação de área selecionada pelo requerente com fins de realizar a vistoria técnica do estabelecimento para a emissão do Laudo de Inspeção.

Art. 25. Aprovado o competente laudo de inspeção, segue-se para a fase 2 de protocolo no Setor de Controle e Documentação dos seguintes documentos:

- a) Documento comprobatório de posse do terreno ou equivalente,
- b) Planta baixa ou croqui e layout do processo produtivo,
- c) Memorial Descritivo de Construção/Reforma – MCR,
- d) Memorial Econômico Sanitário de Estabelecimento – M.E.S.

Art. 26. Após a análise e avaliação dos documentos e projetos descritos no artigo anterior comporão o Processo Administrativo que constitui os elementos comprobatórios para o banco de dados do estabelecimento em regularização, acompanhados de:

- a) Parecer Técnico – (PT) Com a análise e avaliação de Memorial Descritivo de Construção/Reforma,
- b) Parecer Técnico – (PT) Com a análise e avaliação do Memorial Econômico Sanitário de Estabelecimento – M.E.S.,
- c) Parecer Técnico – (PT) do Relatório de Ensaio de análises Físico-químicas e Microbiológicas da água, da matéria-prima e do produto final produzido pelo estabelecimento,
- d) Laudos das Análises Físico-químicas e Microbiológicas LAFQM,
- e) Laudos das Visitas Técnicas LVT,
- f) Laudos de Inspeção Prévia LIP,
- g) Parecer Técnico de Acompanhamento Periódico PTAP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 27. No protocolo do Processo Administrativo na pasta do estabelecimento, deve constar os documentos complementares:

- a) Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (No caso de firma constituída),
- b) Cópia do Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou cópia do Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso,
- c) Registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS, ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso,
- d) Alvará de funcionamento expedido pelo órgão municipal competente,
- e) Licença Ambiental ou Dispensa de Licença Ambiental, conforme for o caso,
- f) Relatório do Ensaio das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes.

Art. 28. É vedada qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento após de registrado, qualquer atividade só poderá ser feita após prévia aprovação por este serviço.

Art. 29. A venda, arrendamento, doação ou 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 deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 30. O Serviço de Inspeção Municipal manterá o banco de dados com todos os documentos e pastas de processos administrativos ativos ou arquivados.

Seção IV

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 31. O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme o modelo de Formulário de Registro de Produto – FRP fornecido pelo S.I.M.;

II - Layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

§1º As informações contidas no Formulário de Registro de Produtos – FRP, e rótulos devem atender aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos para cada produto, conforme aprovados pelo DIPOA/MAPA.

§2º As indicações contidas nos rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as orientações determinadas pela legislação específica.

§3º As indicações contidas nos rótulos devem obrigatoriamente conter informações, que permita a rastreabilidade do produto e do estabelecimento produtor.

Art. 32. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 33. Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 34. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 35. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art. 36. A análise e avaliação dos documentos e projetos descritos no artigo 26 comporão o Processo Administrativo e constituirão elementos do banco de dados de regularização do rótulo:

- a) Parecer Técnico – (PT) de análise e avaliação do Formulário de Registro de Produtos,
- b) Parecer Técnico – (PT) de análise e avaliação de rótulos.

Seção V

DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 37. A implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF é a adoção padronizada de medidas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, estabelecendo os requisitos gerais de produção para alimentos elaborados ou industrializados para o consumo humano.

Art. 38. O manual de Boas Práticas de Fabricação é o documento que registra as medidas adotadas em implantação de procedimentos operacionais padronizados



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

destinados a obtenção da qualidade sanitária e da conformidade requerida para produtos de origem animal em seus Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade e deve adotar:

- a) Princípios gerais higiênicos-sanitários de matérias-primas,
- b) Condições higiênico-sanitárias do estabelecimento,
- c) Estabelecimento: requisitos de higiene (Saneamento dos estabelecimentos),
- d) Higiene pessoal dos funcionários e requisitos sanitários,
- e) Requisitos de higiene na elaboração do manual,
- f) Armazenagem e transporte as matérias-primas e produtos acabados,
- g) Controle de alimentos,
- h) Documentação e registro.

Art. 39. A implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF – no processo de regularização de estabelecimentos nas instâncias do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., são descritas as etapas consideradas do início ao fim do processo de análise e avaliação, com pareceres deferidos pela Equipe Técnica:

- Solicitação/Requerimento: (Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, Planilhas e Protocolos dos Programas de Autocontrole – PAC’S),
- Setor de Controle e Documentação do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M: (Recebe a Solicitação/Requerimento e gera protocolo se a documentação estiver em conformidade com o proposto, encaminhando o processo posteriormente ao Diretor(a) do Serviço de Inspeção Municipal, o SCD pode estender qualquer abordagem de comunicação institucional com o Representante/Estabelecimento),
- Diretor(a) do Serviço de Inspeção Municipal: (Analisa todos os dados do processo, atesta e confere, com inclusão do Parecer Administrativo de Conformidade do Processo – PACP, encaminha o processo a Equipe Técnica com todos os dados e o seu parecer administrativo para conferido de conformidade técnica do processo).

Art. 40. É o Representante legal ou outorgado que deverá solicitar ao Serviço de Inspeção Municipal -S.I.M. a análise e avaliação do Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF do estabelecimento, para que após as etapas acima descritas no artigo 39º sejam cumpridas e aprovadas, o manual siga posteriormente a ser implantado.

Art. 41. O Representante legal ou outorgado deverá solicitar também ao Serviço de Inspeção Municipal -S.I.M. a análise e avaliação dos Programas de Autocontrole –



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

PAC'S do estabelecimento, para implantação gradual para fins de padronizar os procedimentos de inspeção e estabelecer critérios para verificação dos seguintes programas:

- a) Manutenção das instalações e equipamentos industriais,
- b) Vestiários, sanitários e barreiras higiênicos-sanitárias,
- c) Iluminação,
- d) Ventilação,
- e) Água de abastecimento,
- f) Águas residuais,
- g) Controle integrado de pragas,
- h) Limpeza e sanitização,
- i) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos funcionários,
- j) Procedimentos sanitários das operações,
- k) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem,
- l) Controle de temperaturas,
- m) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo,
- n) APPCC – Avaliação do Programa de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle,
- o) Controles laboratoriais e análises,
- p) Controle de formulação dos produtos fabricados.

Art. 42. Fica estabelecida a análise e avaliação de toda composição do Processo Administrativo de regularidade do registro do Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF e dos Programas de Autocontrole – PAC pela Equipe Técnica, como também todos os pareceres técnicos emitidos devem ser anexados ao processo para a criação do banco de dados do estabelecimento em regularização.

CAPÍTULO VII
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E
UTENSÍLIOS



Seção I

DO ESTABELECIMENTO E DAS INSTALAÇÕES

Art. 43. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 44. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I. Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios,

II. Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§ 1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§ 2º Este sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 45. Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I. Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira,

II. Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação,

III. Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências,

IV. As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza,

V. Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos,

VI. O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados,

VII. O estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos,

VIII. As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

- IX. As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final,
- X. As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto,
- XI. Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros,
- XII. O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção,
- XIII. O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos,
- XIV. Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis,
- XV. Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza,
- XVI. A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis,
- XVII. O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial,
- XVIII. As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens,
- XIX. Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação,
- XX. As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades,
- XXI. Paredes com pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho,
- XXII. A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação,
- XXIII. A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

XXIV. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente,

XXV. Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados,

XXVI. Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação,

XXVII. Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários,

XXVIII. Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado,

XXIX. Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos,

XXX. As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual,

XXXI. Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho,

XXXII. Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Seção II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 46. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização,

II. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação,

III. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização,

IV. Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

V. Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo,

VI. Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis,

VII. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 47. Nos estabelecimentos não será permitido 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.

CAPÍTULO VIII
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS

Seção I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 48. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 49. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 50. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 51. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 52. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 53. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 54. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 55. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 56. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 57. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§ 1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos.

§ 2º Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§ 3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§ 4º A aplicação de praguicidas só deverá ocorrer na obediência dos critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I. Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente,

II. Todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas,

III. Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e higienizados minuciosamente.

§ 5º Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro, deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados.

Seção II

DA HIGIENE PESSOAL

Praça Comendador José Didier, S/N – Centro – Pesqueira/PE

Fone: (87)3835-8706

Prefeiturapesqueira2021@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 58. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 59. Os manipuladores devem:

- I. Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros,
- II. Usar cabelos presos e protegidos com touca,
- III. Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário,
- IV. Não fumar nas dependências do estabelecimento,
- V. Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos,
- VI. Proteger o rosto ao tossir ou espirrar,
- VII. Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos,
- VIII. Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 60. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 61. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 62. Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Parágrafo Único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 63. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 64. O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 65. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste decreto.

Art. 66. Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

CAPÍTULO IX

DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGEM

Art. 67. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 68. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 69. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Parágrafo Único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 70. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 71. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 72. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 73. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 74. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 75. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 76. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

a) Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 77. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter alvará sanitário municipal e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO X

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 78. 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. 79. Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este decreto através de atos normativos complementares.

Parágrafo Único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 80. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XI
DA ROTULAGEM

Seção I
DA ROTLUGEM EM GERAL

Art. 81. Além de outras exigências previstas neste decreto 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 decreto;
- 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

X - Indicação do número de registro do produto no S.I.M.; 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. sob o número...”;

Art. 82. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 83. 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.

Art. 84. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 85. 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.

Art. 86. Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 87. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 88. A observância das exigências de rotulagem contidas neste decreto, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

Seção II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 89. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

§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 obedecerão às seguintes especificações:

- I - Forma: elíptica;
- II - Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.
- III - Dizeres: Acompanhando a margem da face externa inferior a palavra “Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos” e, internamente, de cima para baixo, “Pesqueira”, “Serviço de Inspeção Municipal”, “S.I.M.” e o número de registro.
- IV - Modelo: (FALTA SIMBOLO)

CAPÍTULO XII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

Art. 91. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 92. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 93. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação das características organolépticas e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 94. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto,
- II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto,
- III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização,
- IV - Verificar os caracteres organolépticas sobre uma ou mais amostras, conforme o caso,
- V - Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 95. O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§ 1º As análises terão a competência de verificação dos produtos, da água de abastecimento e ingredientes quanto a:

- I. Características sensoriais,
- II. Composição centesimal,
- III. Índices físico-químicos,
- IV. Aditivos ou substâncias não permitidas,
- V. Verificação de identidade e qualidade,
- VI. Presença de contaminação ou alteração microbiana,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

VII. Presença de contaminantes.

§ 2º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§ 3º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§ 4º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§ 5º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§ 6º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§ 7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 96. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§ 2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§ 3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 97. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

- I. Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos,
- II. Lavrar o auto de infração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 98. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 99. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 100. Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 101. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M.

CAPÍTULO XIV
DAS INFRAÇÕES

Art. 102. Consideram-se infrações, para os efeitos deste decreto:

- 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 decreto,
- 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.,
- 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.,
- X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não o manter atualizado,
- XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.,
- XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

- XIII Modificar embalagem ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.,
- XIV Reutilizar embalagens,
- XV Aplicar rótulos, etiquetas ou selos escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro S.I.M.,
- 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 decreto,
- 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 decreto,
- 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 decreto,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

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.;

XXXIV Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

CAPÍTULO XIV

DAS PENALIDADES

Art. 103. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal e administrativas cabíveis, as infrações à Lei nº 3.226, de 06 de junho de 2017 e a este decreto acarretarão a imediata suspensão e posterior cancelamento do registro no Serviço de Inspeção Municipal, sem prejuízo das sanções a serem estabelecidas pelos órgãos de fiscalização sanitária.

CAPÍTULO XV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVOS

Seção I

DO PROCESSO

Art. 104. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 105. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

Parágrafo Único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 106. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

Art. 107 A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste decreto e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 108. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

- I - Nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil,
- II - Local e hora da infração,
- III - Descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos,
- IV - Nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas,
- V - Assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§1º Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§2º Sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

§3º A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

Art. 109. O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 110. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 111. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Parágrafo Único. O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 112. Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão publicados no Diário Oficial do Município.

Art. 113. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PESQUEIRA
CNPJ n 10.264.406/0001-35

CAPÍTULO XVI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 114. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M e da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Art. 115. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE,
CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito de Pesqueira /PE, 02 de setembro de 2024.

SEBASTIÃO LEITE DA SILVA NETO
Prefeito