DECRETO Nº 53.848, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2017.

(publicado no DOE n.º 243, de 22 de dezembro de 2017)

Regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul.

O **GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 82, inciso V, da Constituição do Estado, e tendo em vista o disposto no art. 8º da Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul,

DECRETA:

DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica regulamentada por este Decreto a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Sul.

Art. 2º São obrigatórias a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, dos produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis no Estado do Rio Grande do Sul.

Parágrafo único. É inerente a atividade da inspeção sanitária e industrial a sua fiscalização correspondente.

Art. 3º A fiscalização industrial e sanitária será executada pelo Departamento de Defesa Agropecuária - DDA, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, por meio da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA.

§ 1º A fiscalização industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a fiscalização e a supervisão dos serviços de inspeção, a auditagem dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A frequência da fiscalização industrial e sanitária, será definida a partir da avaliação de risco e do histórico do estabelecimento, estabelecida pela DIPOA.

§ 3º A fiscalização industrial e sanitária de rotina, da inspeção sanitária e industrial permanente, poderá ser realizada a qualquer tempo, de acordo com o estabelecido no § 1º deste artigo.

§ 4º Nos estabelecimentos com fiscalização periódica, esta deverá ocorrer no mínimo uma vez a cada quinze dias.

§ 5º Os fiscais estaduais agropecuários deverão estar sediados nas regionais em que seus estabelecimentos estejam vinculados, ou, o mais próximo possível dos estabelecimentos fiscalizados.

§ 6º O serviço de fiscalização sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA deverão ser executados unicamente por Fiscais Estaduais Agropecuários, com formação em medicina veterinária.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária no Estado será executada sob coordenação, supervisão e fiscalização do DDA da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, por meio da DIPOA.

§ 1º A inspeção industrial e sanitária, sob o ponto de vista industrial e sanitário, abrange a inspeção ante e post-mortem dos animais e a verificação e o monitoramento dos autocontroles de todos os processos e controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinadas ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

§ 3º Fica autorizada a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação a celebrar instrumento jurídico com os municípios com o objetivo de autorizar o funcionamento de estabelecimentos registrados na DIPOA, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, e submetidos às exigências da legislação vigente.

§ 4º Fica autorizada a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação a credenciar prestadores de serviços técnicos e operacionais para executar atividades de inspeção industrial e sanitária, com o fim de viabilizar, desenvolver ou aperfeiçoar as atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, com a supervisão da DIPOA, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, e submetidos às exigências da legislação vigente.

§ 5º Fica autorizada a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação a firmar instrumento jurídico com entidades públicas, com atuação na área da medicina veterinária, para a

operacionalização do sistema de prestadores de serviços técnicos e operacionais e dos inspetores veterinários habilitados.

§ 6º Fica autorizada a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, a qualquer momento, a denunciar e desfazer o instrumento jurídico de que trata o § 3º deste artigo, assim como descredenciar os prestadores de serviços técnicos e operacionais, quando constatadas deficiências dos serviços de inspeção e/ou o descumprimento da legislação vigente.

§ 7º As agroindústrias familiares de pequeno porte poderão optar pela realização da inspeção sanitária e industrial pelo serviço oficial.

§ 8º Consideram-se agroindústrias familiares de pequeno porte as caracterizadas nos Acordos do inciso II do art. 2º da Lei nº 13.921 de 17 de janeiro de 2012.

§ 9º O serviço de inspeção sanitária e industrial, por meio de prestadores de serviços técnicos e operacionais credenciados, será realizado por inspetores veterinários habilitados, apenas em estabelecimentos com inspeção permanente.

§ 10. Um estabelecimento com fiscalização periódica poderá, a qualquer tempo, ser inspecionado de forma permanente, dependendo da avaliação de risco realizada pela DIPOA.

§ 11. O serviço de inspeção sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA deverá ser executado obrigatoriamente por médicos veterinários.

Art. 6º Os procedimentos de convênio com as Prefeituras Municipais serão regidos no Acordo de Cooperação Técnica a ser celebrado entre a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, por meio do Departamento de Defesa Agropecuária – DDA e a Prefeitura Municipal.

§ 1º Além dos deveres previstos no Acordo de Cooperação Técnica, as Prefeituras Municipais ainda deverão:

I - dispor de médico veterinário capacitado a realizar as atividades de inspeção ante e post-mortem dos animais e a verificação e o monitoramento dos autocontroles de todos os processos e controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinadas ou não à alimentação humana.

II - cumprir as normas de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e as determinações da DIPOA;

III - dispor os meios e recursos para o aprimoramento e a atualização técnica dos médicos veterinários que designar à inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, de acordo com os critérios estabelecidos pela DIPOA;

IV - manter atualizado o Acordo de Cooperação Técnica;

V – comunicar, com antecedência de quinze dias, à DIPOA a ausência do médico veterinário conveniado em caso de férias e de licenças, e de forma imediata os afastamentos de caráter involuntário, e providenciar sua substituição;

VI - manter sob sua guarda e responsabilidade os carimbos com a chancela da DIPOA, permitindo o seu uso pelo médico veterinário exclusivamente nos estabelecimentos de produtos de origem animal para o qual foi habilitado;

VII - devolver à DIPOA os carimbos com a chancela DIPOA, imediatamente após o encerramento do convênio e das atividades de inspeção do médico veterinário conveniado ao estabelecimento registrado na DIPOA;

VIII - inserir as informações nosográficas na base de dados informatizada do Sistema de Defesa Agropecuária até o décimo dia do mês subsequente;

IX - notificar o estabelecimento registrado e a DIPOA sobre qualquer irregularidade verificada pelo médico veterinário conveniado às atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.

§ 2º Os inspetores veterinários, para serem habilitados, deverão ter capacitação específica na área da inspeção sanitária e industrial e serem aprovados para a execução da prestação de serviços pela DIPOA.

§ 3º Os procedimentos da comprovação de capacitação e da aprovação dos inspetores veterinários conveniados serão regulamentadas em instrumento jurídico próprio, a ser definido por norma complementar.

Art. 7º Na execução da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal pelos prestadores de serviços técnicos e operacionais credenciados, por meio dos inspetores veterinários habilitados, nos termos deste Decreto, compete à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação:

I - credenciar e descredenciar prestadores de serviços técnicos e operacionais para executarem a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal;

II - fiscalizar a inspeção de produtos de origem animal executada pelos prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados;

III - noticiar aos órgãos públicos da saúde e ambientais as irregularidades constatadas na fiscalização dos prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados quando excederem sua competência para saná-las;

IV - requerer aos prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados ações corretivas para sanar não conformidades na execução da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, quando em desacordo à legislação;

V - suspender o serviço de inspeção sanitária e industrial executado pelo médico veterinário inspetor indicado pelos prestadores de serviços técnico e operacionais ao estabelecimento de produto de origem animal quando na inobservância da legislação de inspeção sanitária;

VI – suspender o serviço de inspeção sanitária e industrial, de forma total ou parcial, do prestador de serviço técnico e operacional caso haja demonstração de que estes não possuem independência ou imparcialidade do organismo delegado ou do médico veterinário habilitado; e

VII - conceder aos prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para designar médico veterinário para a execução da inspeção sanitária e industrial quando da suspensão do serviço no estabelecimento ou por outro impedimento do médico veterinário habilitado.

Art. 8º Os prestadores de serviço técnico e operacionais credenciados pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, por meio de inspetores veterinários habilitados, obrigam-se a:

I - dispor de médico veterinário habilitado e capacitado às atividades de inspeção ante e post-mortem dos animais e a verificação e o monitoramento dos autocontroles de todos os processos e controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de

preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinadas ou não à alimentação humana.

II - cumprir as normas de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e as determinações da DIPOA;

III - dispor os meios e recursos para o aprimoramento e a atualização técnica dos médicos veterinários que designar à inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, de acordo com os critérios estabelecidos pela DIPOA;

IV - manter atualizados os dados cadastrais de credenciamento e informar à DIPOA qualquer alteração em seu contrato ou estatuto social;

V – apresentar à DIPOA, no prazo de dez dias contados de sua assinatura, cópia do contrato de prestação de serviços firmado com o estabelecimento industrial registrado na DIPOA;

VI - comprovar, a qualquer tempo, o cumprimento das exigências das legislações trabalhista, previdenciária e fiscal;

VII - responder pelas infrações à legislação de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e pelo descumprimento das determinações da DIPOA;

VIII - identificar à DIPOA, no prazo máximo de dez dias da designação, o médico veterinário que executará a inspeção sanitária e industrial no estabelecimento registrado na DIPOA;

IX - comunicar imediatamente à DIPOA a substituição do médico veterinário habilitado às atividades da inspeção sanitária e industrial no estabelecimento registrado na DIPOA;

X - manter sob sua guarda e responsabilidade os carimbos com a chancela da DIPOA, permitindo o seu uso pelo médico veterinário exclusivamente nos estabelecimentos de produtos de origem animal para o qual foi habilitado;

XI - devolver à DIPOA os carimbos imediatamente após o descredenciamento ou o encerramento das atividades de inspeção do médico veterinário habilitado ao estabelecimento registrado na DIPOA;

XII - inserir as informações nosográficas na base de dados informatizada do Sistema de Defesa Agropecuária até o décimo dia do mês subsequente; e

XIII - notificar o estabelecimento registrado e a DIPOA sobre qualquer irregularidade verificada pelo médico veterinário habilitado às atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.

§ 1º Os inspetores veterinários, para serem habilitados, deverão ter capacitação específica na área da inspeção sanitária e industrial e serem aprovados para a execução da prestação de serviços pela DIPOA.

§ 2º Os procedimentos da comprovação de capacitação e da aprovação dos médicos veterinários habilitados serão regulamentadas em instrumento jurídico próprio, a ser definido por norma complementar.

§ 3º Os procedimentos de credenciamento de prestadores de serviços técnicos e operacionais serão regulamentados em instrumento jurídico próprio, a ser definido por norma complementar.

Art. 9º Os proprietários ou sócios das prestadoras de serviços técnicos e operacionais credenciadas pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, não poderão:

I - atuar no serviço de inspeção industrial e sanitária nos estabelecimentos registrados na DIPOA;

II - exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados na DIPOA; e

III - possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada na DIPOA, na qual irão atuar.

Art. 10. Os inspetores veterinários habilitados ou conveniados por meio de Acordo de Cooperação Técnica com Prefeituras Municipais para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, não poderão:

I - exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados na DIPOA; e

II - possuir parentesco consanguíneo ou afim de até segundo grau com os proprietários da empresa registrada na DIPOA, na qual irão atuar.

§ 1º Outros casos que possam configurar conflito de interesse serão remetidos para o Conselho Consultivo, para emissão de parecer e posterior tomada de decisão pela DIPOA.

§ 2º A DIPOA poderá suspender o serviço de inspeção sanitária e industrial de forma total ou parcial do médico veterinário, caso haja demonstração de que o profissional não possui independência ou imparcialidade nas ações de inspeção a serem realizadas.

Art. 11. Sempre que a DIPOA identificar indícios de irregularidades que possam caracterizar atos de imprudência, imperícia ou negligência dos médicos veterinários do Serviço de Inspeção Estadual, a divisão enviará notificação ao Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV, que é o órgão de fiscalização profissional.

Art. 12. Fica autorizada a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação a contratar auditoria externa para auditagem do sistema de fiscalização e inspeção industrial e sanitária, seus processos e a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

§ 1º As auditorias externas se darão sobre a atividade da inspeção sanitária e industrial, no processo de produção e na qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º O resultado destas auditorias será utilizado como ferramenta de melhoria dos processos de gestão da DIPOA.

§ 3º Os procedimentos de contratação desta auditoria externa, serão regulamentadas em instrumento jurídico próprio, a ser definido por norma complementar.

Art. 13. Fica criado o Conselho Consultivo para, quando necessário, emitir parecer acerca da operacionalidade do sistema de inspeção sanitária e industrial.

§ 1º O Conselho Consultivo será formado pelos seguintes representantes:

I - chefe da DIPOA;

II - dois Fiscais Estaduais Agropecuários, vinculados à DIPOA, indicados pelos Supervisores Regionais;

III - um representante do Departamento Jurídico da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

IV - um representante do CRMV;

V - um representante do Sindicato dos Médicos Veterinários – SIMVET; e

VI - um representante do Fundo de Desenvolvimento de Defesa Sanitária do RS – FUNDESA.

§ 2º O Conselho Consultivo será nomeado por ato do Governador do Estado.

§ 3º O Conselho Consultivo será presidido pelo chefe da DIPOA.

§ 4º Compete ao Conselho Consultivo serão:

I - avaliar e propor a melhoria do sistema de prestadores de serviços técnicos e operacionais;

II - avaliar e mediar as relações entre os prestadores de serviços técnicos e operacionais, os médicos veterinários habilitados e o serviço oficial; e

III - emitir parecer acerca de irregularidades e conflitos de interesse na atuação dos médicos veterinários atuantes no Sistema de Inspeção Estadual - SIE e dos prestadores de serviços técnicos e operacionais e prefeituras conveniadas.

§ 5º O Conselho Consultivo poderá ser instado a se reunir e emitir pareceres, sempre que necessário, e será convocado pelo chefe da DIPOA, a partir de demanda formalizada por qualquer participante do SIE.

Art. 14. A inspeção sanitária e industrial será coordenada, supervisionada e fiscalizada pela DIPOA, da Divisão de Defesa Agropecuária - DDA e do Serviço de Inspeção Estadual, vinculados à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio intermunicipal ou interestadual, sem prejuízo do disposto no § 2º do art. 3º da Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017 e conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 2001, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 2008, e conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS, de acordo com o disposto na Lei 13.825, de 4 de novembro de 2011, e no Decreto 49.340, de 5 de julho de 2012.

Art. 15. A fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que abatem ou recebem o pescado e derivados para distribuição, manipulação ou industrialização;

V- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que produzam ou recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, fracionem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e

IX - nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 16. A concessão de registro e a realização de inspeção e fiscalização pela DIPOA isentam o estabelecimento de qualquer outra inspeção e fiscalização sanitária estadual ou municipal.

Art. 17. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção estadual, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171/2001, e suas normas regulamentadoras.

Art. 18. A fiscalização da DIPOA se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio intermunicipal ou interestadual; e

II - verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios ou Estados, que não foram inspecionados nos postos de origem ou, quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

Parágrafo único. Caso constatada alguma irregularidade com risco de afetar a saúde pública, poderá o agente de fiscalização apreender e inutilizar tais produtos.

Art. 19. Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 20. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal: análise oficial efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação na rede laboratorial credenciada pela DIPOA;

IV - análise pericial: análise laboratorial físico química realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171/2001, e em suas normas regulamentadoras, e na Lei nº 13.825/2011, e suas normas regulamentadoras;

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

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

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

XIV – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação;

XVIII – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII – Serviço de Inspeção Estadual - SIE: o serviço de inspeção estadual compreende todos os processos e os profissionais envolvidos na fiscalização e inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;

XXIII – CRMV: Conselho Regional de Medicina Veterinária;

XXIV – FUNDESA: Fundo de Desenvolvimento de Defesa Sanitária do RS;

XXV – SIMVET: Sindicato dos Médicos Veterinários;

XXVI – UPF: Unidade Padrão Fiscal;

XXVII – Prestador de Serviço Técnico e Operacional: pessoa jurídica, registrada no CRMV, credenciada pelo Estado, sob sua fiscalização, para prestar o serviço de inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos registrados na DIPOA; e

XXVIII – Inspetor Veterinário Habilitado: médico veterinário, registrado no CRMV, capacitado e aprovado em treinamento específico em inspeção industrial e sanitária, habilitado pelo Estado para execução das atividades de inspeção sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA.

Art. 21. O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o território estadual, podendo os Municípios expedir legislação própria, desde que não colida com a legislação federal e estadual vigentes.

Art. 22. A Inspeção Estadual será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º Terão Inspeção Estadual permanente e fiscalização de rotina os estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de animais;

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º deste artigo terão fiscalização periódica, a partir de critérios estabelecidos pela DIPOA.

Art. 23. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;

XVII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nos portos fluviais, nos postos de fronteira estaduais e nas vias públicas e rodovias; e

XVIII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

Art. 24. A fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - a fiscalização e a supervisão de todos os serviços de inspeção, referidos no art. 23 deste Decreto; e

II - a auditagem dos processos, autocontroles, registros de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 25. O comércio intermunicipal no Estado poderá ser realizado somente pelos estabelecimentos sob inspeção estadual que atendam às disposições do presente regulamento ou sob a inspeção federal.

Parágrafo único. A inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal ou interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171/2001 e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 2008 e conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS, de acordo com o disposto na Lei 13.825/2011, e no Decreto 49.340, de 5 de julho de 2012.

Art. 26. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, mediante a aplicação da avaliação de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 27. Os fiscais estaduais agropecuários, incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto, devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que tratam os art. 15º e 17º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:
I - os de carnes e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescados e derivados;
IV- os de ovos e derivados;
V - os de produtos de abelhas e derivados; e
VI – os de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 29. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - abatedouro frigorífico; e
II - unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento,

à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 30. A simples designação "produto", “subproduto”, "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 31. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - granja leiteira;
II - posto de refrigeração;
III - usina de beneficiamento;
IV - Micro usina de beneficiamento e industrialização de leite;
V - fábrica de laticínios; e
VI - micro queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

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

§ 4º Para fins deste Decreto, entende-se por micro usina de beneficiamento e industrialização o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros por dia.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de

armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 6º Para fins deste Decreto, entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 32. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I - abatedouro frigorífico de pescado; e
II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis, podendo realizar a depuração de moluscos bivalves, desde que possua estrutura necessária.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 33. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
I - granja avícola; e
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 34. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento, não sendo permitida a recepção de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos ou a elaboração de derivados (composto de produtos de abelha com ou sem adição de ingredientes).

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 35. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

TÍTULO III
DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio intermunicipal ou interestadual sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 37. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pela DIPOA.

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 elaborado.

Art. 38. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

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

XI - forro de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, a critério da DIPOA;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIE, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, a critério da DIPOA;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII - laboratório adequadamente equipado, a critério da DIPOA, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 39. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, alojamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos e que atendam aos preceitos de bem estar animal;

IV - dispor de locais apropriados para separação, exame e isolamento de animais doentes ou suspeitos de doença;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

VI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VIII - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis, quando necessário;

X - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XI - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento; e

XII - dispor de local específico para realização de necropsia, a juízo da DIPOA.

§ 1º Em casos especiais, a DIPOA poderá permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - as seções industriais deverão possuir "pé direito" com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 41. A DIPOA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Poderá ser utilizado complementarmente, documento de registro em órgão ambiental, para auxiliar na determinação da capacidade produtiva do estabelecimento.

Art. 43. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 44. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o “caput” deste artigo não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIE.

Art. 45. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 46. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 47. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 48. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da DIPOA, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 49. O Serviço de Inspeção Estadual poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente, sempre que necessário, respeitando as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 57. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 58. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 59. O SIE determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 61. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 62. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 64. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 65. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 66. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 67. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 68. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 69. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 85º C (oitenta e cinco graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pela DIPOA.

TÍTULO V
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 70. Nenhum estabelecimento que faça comércio intermunicipal e interestadual de produtos de origem animal poderá funcionar, no Estado do Rio Grande do Sul, sem estar previamente registrado na DIPOA ou no Serviço de Inspeção Federal - SIF, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo**,** observado o disposto no art. 25, § 1º deste Decreto.

Parágrafo único. Para efeito do comércio intermunicipal, além do registro, o estabelecimento deverá atender às necessidades técnico-sanitárias fixadas pela DIPOA ou pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO

Art. 71. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a DIPOA estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171/2001, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 72. Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - Acordo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

II - plantas das respectivas construções (cortes e fachada, hidrosanitária, situação/localização e planta baixa com layout e equipamentos);

III - memorial técnico sanitário do estabelecimento;

IV - Laudo de terreno emitido por fiscal estadual agropecuário, anuindo a construção de estabelecimento de manipulação de produtos de origem animal; e

V - documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável.

Parágrafo único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do "caput" deste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em medicina veterinária.

Art. 73. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 74. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o chefe da DIPOA da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 75. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIE.

Art. 76. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 77. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 1º 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.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 78. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 79. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIE, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 80. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, dos Municípios e da União.

Art. 81. O SIE editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

Art. 82. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

§ 1º Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um fiscal estadual agropecuário, com formação em medicina veterinária, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o chefe do SIE, para análise e, se for o caso, aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados na DIPOA.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 83. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIE.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIE pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar aos interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

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

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 84. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 85. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pela DIPOA;

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE, alimentando o sistema informatizado do DDA, até o décimo dia de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIE, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIE, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais, bem como as análises determinadas a qualquer tempo pelo serviço oficial;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIE a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria,

coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pela DIPOA, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIE;

XVII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

XVIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;

XIX - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XX- fornecer uniformização completa devidamente asseada ao pessoal de fiscalização para as diversas atividades durante a execução dos trabalhos; e

XXI - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o seu transporte.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE local.

§ 2º No caso de cancelamento ou cassação de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, a critério e sob supervisão do SIE.

Art. 86. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO ou outra ferramenta equivalente reconhecida pela DIPOA.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

§ 3º A DIPOA estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 87. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção estadual.

Art. 88. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIE, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e a fiscalização.

Art. 89. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico de nível superior na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIE deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 90. Os estabelecimentos sob SIE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIE ou SIF.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no caso do SISBI, e reconhecimento de equivalência deste serviço pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, no caso de SUSAF.

Art. 91. Nos estabelecimentos sob SIE, é permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual e intermunicipal de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 92. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

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

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

TÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 93. A DIPOA estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o "caput" deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 94. O SIE, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 95. Nos estabelecimentos sob inspeção estadual, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 96. A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei nº 15.027/2017, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, suas alterações e regulamentos específicos.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 97. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 98. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 99. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 100. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 101. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 102. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIE:

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

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

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

Art. 103. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 104. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 105. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 106. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 107. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 108. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 109. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 110. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 111. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 112. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 113. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 114. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 115. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 116. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 117. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 118. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 119. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva, exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção estadual, federal ou outro serviço equivalente e deve atender a norma complementar.

Art. 120. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 121. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam a propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 122. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 123. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o "caput" deste artigo deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 124. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 125. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem bacteriana total - CBT;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

Art. 126. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação da DIPOA, adotar outros padrões de leite.

Art. 127. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 128. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 128 deste Decreto.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 128 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIE a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 129. O processamento do leite, após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento, compreende, entre outros processos aprovados pela DIPOA, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite: compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 130. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 131. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pela DIPOA.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 132. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 133. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus Celsius) e 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta e dois graus Celsius) e 75ºC (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pela DIPOA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º deste artigo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 4ºC (quatro graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 134. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pela DIPOA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no "caput" deste artigo.

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

Art. 135. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pela DIPOA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 136. Na conservação do leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

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

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

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

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

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

Art. 137. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 138. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 139. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 140. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 141. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 142. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 143. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 144. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 145. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

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

Art. 146. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 147. Os padrões de Identidade e Qualidade obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições a eles relativas previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18

de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

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

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 148. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado na DIPOA deve ser registrado na mesma Divisão.

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

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não previstos em norma Federal ou em normas complementares poderão ser registrados mediante aprovação prévia pelo SIE.

Art. 149. No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

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

Art. 150. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela DIPOA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o "caput" deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no "caput" do art. 149 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao DIPOA:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIE julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 151. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 152. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 153. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro na DIPOA.

Art. 154. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIE.

§ 1º Para efeito de registro, o SIE disponibilizará sistema informatizado específico.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 155. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo

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

§ 3º Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção.

§ 4º Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 156. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIE.

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

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Seção I
Da Rotulagem em Geral

Art. 157. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1° Fica a critério do SIE permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção

§ 2º Os embutidos não enlatados, para venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 158. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pela DIPOA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 159. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art.160. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Estadual.

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

Art. 161. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;

II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – carimbo oficial da Inspeção Estadual;

IV – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

V – marca comercial do produto, quando houver;

VI – data da fabricação/produção, prazo de validade e identificação do lote;

VII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

VIII – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ e IE;

IX – lista de ingredientes e aditivos;

X – a especificação "Indústria Brasileira";

XI – impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação sob n°", seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;

XII – o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido; e

XIII – instruções sobre a conservação do produto.

§ 1° A data de fabricação/produção e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIE, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2° No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3° Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4° Nos casos de que trata o § 3°, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIE.

Art. 162. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 163. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 164. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 165. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 166. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE.

Art. 167. Os rótulos e carimbos do SIE devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 168. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 169. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a entregar ao SIE ou inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Estadual.

Art. 170. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território estadual, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 171. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Seção II
Da Rotulagem em Particular

Art. 172. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIE.

Art. 173. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIE diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

Parágrafo único. As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 174. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 175. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Acordos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no “caput” deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 176. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 177. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 178. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".

Art. 179. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIE, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 180. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo do SIE próprio, a declaração "ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS".

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 181. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE e constitui, perante análise conjunta de outros elementos, a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

Art. 182. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 183. Os carimbos do SIE devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 184. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIE.

Art. 185. Os diferentes modelos de carimbos do SIE a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela DIPOA devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:
forma: circular;
dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIE", que acompanham a curva inferior do círculo;
uso: para ½ carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, e paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II – modelo 2:
forma: circular;
dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
dizeres: idênticos ao modelo 1;
uso: para etiquetas-lacres.

III – modelo 3:
forma: circular;
dimensões:
1: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro ou 3 (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso até 500 g.
2: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso superior a 500 g
dizeres: idênticos ao modelo 1;
uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV – modelo 4:
forma: quadrada;
dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) quando aplicado em embalagens para produtos com até 10 kg e 15 x15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens de produtos com peso superior a 10 kg;
dizeres: idênticos ao modelo 1;
uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

V – modelo 5:
forma: quadrada;
dimensões: 7 x7 cm (sete por sete centímetros);
dizeres: as letras "C" , "TF" e "FC", com altura de 5 cm (cinco centímetros);
uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao tratamento pelo frio (TF) , cozimento (C) ou fusão pelo calor (FC)

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 186. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIE julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 187. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 188. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada à rede laboratorial credenciada pelo SIE, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sem que uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIE local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

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

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

Art. 189. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIE.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 190. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 191. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIE notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 192. É facultado ao interessado requerer ao SIE a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

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

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

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

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

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

Art. 193. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 194. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 195. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação em normas complementares.

Art. 196. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 197. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 198. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 199. A Inspeção Estadual deverá inspecionar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

Art. 200. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

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

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

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber; e

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

Art. 201. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos, aqueles que apresentem evidências de adulteração, de falsificação ou de fraudes, serão aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIE.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIE e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 202. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção estadual, desde que haja prévia autorização do SIE e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO XII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 203. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Estado, podendo ser expostos ao consumo, em qualquer parte do território estadual, e constituir objeto de comércio intermunicipal e interestadual, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171/2001, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 2008.

Art. 204. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação, sendo que os mesmos deverão estar registrados junto ao órgão competente.

§ 1º Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 4º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 5º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pela DIPOA.

Art. 205. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério da DIPOA, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º Os procedimentos de emissão da certificação sanitária serão definidos em normas complementares.

Art. 206. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao expedidor.

§ 2º Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao expedidor.

§ 3º O SIE deve impedir a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto nos § 1º e § 2º.

Art. 207. Os estabelecimentos registrados na DIPOA e que também preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, somente podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificação sanitária ou documentação equivalente expedida pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, assim como produtos oriundos de apreensões, desde que acompanhados de auto de apreensão, emitido por agentes de fiscalização sanitária, cujo fim será a inutilização e aproveitamento como subprodutos destinados a alimentação animal.

Art. 208. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela DIPOA, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Os produtos referidos no "caput" deste artigo devem estar acompanhados de documentação oficial de trânsito.

Art. 209. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito pelas rodovias do Estado do Rio Grande do Sul, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme prevê este Regulamento, e podem ser reinspecionados pelos servidores da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 210. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator, sendo lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 211. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, desnaturação e transporte até o local de destino.

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

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I
Dos Responsáveis pela Infração

Art. 212. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

IV – estabelecimentos que realizem comércio intermunicipal de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado na DIPOA ou SIF ou serviço oficial equivalente.

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

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 213. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 214. As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo art. 7º da Lei nº 15.027/2017, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 215. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da DIPOA;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na DIPOA;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados na DIPOA;

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

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

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

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

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

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado na DIPOA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

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

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

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse à DIPOA e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

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

XXI – alterar, adulterar, falsificar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

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

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da DIPOA;

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

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

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

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

XXIX – fraudar, adulterar ou falsificar documentos oficiais;

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

XXXI - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação; e

XXXII – abater fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal).

Art. 216. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados, adulterados ou falsificados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica da DIPOA e do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário proibidos para a espécie durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pela DIPOA.

Art. 217. Além dos casos previstos no art. 216 deste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 218. Além dos casos previstos no art. 216 deste Decreto, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela DIPOA;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 219. Além dos casos previstos no art. 216 deste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 220. Além dos casos previstos no art. 216 deste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 221. Além dos casos previstos nos arts. 216 e 220 deste Decreto, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 126 deste Decreto e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 222. Além dos casos previstos no art. 216 deste Decreto, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 223. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular

ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização da DIPOA; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto à DIPOA;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto à DIPOA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 224. A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 225. Nos casos previstos no art. 215 deste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 226. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 227. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 51 até 102 UPF;

b) para infrações moderadas, multa de 102 até 204 UPF;

c) para infrações graves, multa de 204 até 408 UPF; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 408 UPF até o valor máximo previsto no art. 2º, inciso II, da Lei Federal nº 7.889/1989;

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

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

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

VI - cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.

§ 1º As multas previstas no inciso II do "caput" deste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou a suspensão poderão ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 242 deste Decreto.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, de acordo com o § 2º deste artigo, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4° O cancelamento de registro tem caráter definitivo.

§ 5º Se a interdição total ou parcial, a suspensão ou a cassação não forem levantadas, de acordo com o § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 228. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do "caput" do art. 227 deste Decreto, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do "caput" do art. 215 deste Decreto;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do "caput" do art. 215 deste Decreto;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do "caput" do art. 215 deste Decreto; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do "caput" do art. 215 deste Decreto.

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

§ 2º As infrações com período superior a três anos não serão avaliadas para efeito de reincidência, voltando o infrator a ser primário.

§ 3º Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 229 deste Decreto.

Art. 229. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do "caput" do art. 227 deste Decreto, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

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

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

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

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

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

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

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

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

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

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior

§ 5º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

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

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, respeitado o disposto no § 7º deste artigo, prevalece para efeito de punição o enquadramento da infração mais grave em relação ao mais leve.

Art. 230. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação e cancelado do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A interdição, a suspensão, o cancelamento e a cassação do registro do estabelecimento cabem ao Chefe da DIPOA.

Art. 231. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do "caput" do art. 227 deste Decreto, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos.

Art. 232. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do "caput" do art. 227 deste Decreto, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIE;

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

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

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

XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado na DIPOA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção não equivalente; ou

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

Art. 233. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do “caput” do art. 227 deste Decreto, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação;

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

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

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da DIPOA;

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

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

VIII – fraudar ou falsificar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

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

XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e

XII - receber ou manter em posse animais sem a devida documentação.

Art. 234. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do "caput" do art. 227 deste Decreto, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

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

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

Art. 235. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 229 deste Decreto.

Art. 236. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por cinco vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 237. As sanções de cancelamento de registro do estabelecimento, a critério da DIPOA, devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 235 deste Decreto; ou

III - não levantamento da interdição, suspensão ou cassação do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 238. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 239. O auto de infração será lavrado por Fiscal Estadual Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização da DIPOA.

Art. 240. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 241. O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverão conter:

I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
II - local, dia e hora da lavratura;
III - ato ou fato constitutivo da infração;
IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
V - assinatura do Fiscal Estadual Agropecuário; e
VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

Art. 242. As omissões ou incorreções na lavratura dos autos de infração, apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade dos mesmos, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

Art. 243. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação.

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

Parágrafo único. Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, além do Fiscal que assinou a autuação.

Art. 245. O auto de infração deve ser instruído com relatório e enviado à DIPOA, onde o chefe da Divisão deverá proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 246. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na representação local da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou na sede da DIPOA, no prazo de quinze dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.

Art. 247. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de quinze dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação da decisão da DIPOA.

Art. 248. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 249. O infrator, uma vez multado, terá trinta dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao órgão competente o comprovante de recolhimento.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até quinze dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º O prazo de trinta dias a que se refere o "caput" deste artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

§ 3º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 4º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da DIPOA.

Art. 250. O não recolhimento do valor da multa no prazo do art. 249 deste Decreto, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Estado.

Art. 251. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

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

Art. 252. A responsabilidade dos servidores da DIPOA, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Chefe da DIPOA na forma da Lei Complementar nº 10.098, de 3 de fevereiro de 1994 - Estatuto e Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Civis do Estado do Rio Grande do Sul .

Art. 253. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da DIPOA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 254. Os servidores da DIPOA, ou de outros órgãos do DDA com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de produtos

de origem animal, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO XIV
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 255. A DIPOA e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e a fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o "caput" deste artigo incluem a atuação conjunta nos procedimentos de importação ou exportação dos produtos alimentícios e de certificação sanitária internacional destes produtos.

Art. 256. A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e a fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIE deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 257. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pela DIPOA, com base em informações técnico-científicas.

Art. 258. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 259. Os estabelecimentos registrados na DIPOA terão o prazo de um ano para se adequarem as disposições constantes nos arts. 28 a 35 e nos arts. 148 a 180 deste Decreto.

Art. 260. A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 261. Sempre que possível, a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação deve facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 262. Fica o Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária e Irrigação autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 263. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 264. Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se o Decreto nº 39.688, de 30 de agosto de 1999.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 21 de dezembro de 2017.

FIM DO DOCUMENTO