www.leis.org

NORMA A VIGORAR

DECRETO Nº 58.643, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2026.

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, DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica regulamentada 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.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, são adotados conceitos descritos no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal de que trata o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 2º São obrigatórias a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal comestíveis no Estado, bem como seu registro em órgão oficial de inspeção sanitária.

Art. 3º A fiscalização industrial e sanitária será executada pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação - SEAPI, por intermédio da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal.

Art. 4º Os estabelecimentos e serviços de inspeção sanitária devem fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, alimentando os sistemas

informatizados indicados pela SEAPI, até o décimo dia de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata o presente Decreto 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;

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

IV - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição 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 ou relacionados; e

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

§ 1º A fiscalização da DIPOA se estende às distribuidoras, casas atacadistas, varejistas e propriedades rurais, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - verificar se existem produtos de origem animal sem inspeção sanitária;

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 a legislação vigente; e

III - reinspecionar produtos de origem animal que possam representar risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§ 2º Os fiscais estaduais agropecuários ou servidores do DDA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, terão livre entrada em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal, respeitados os horários de funcionamento ou em situação de suspeita de flagrante delito que coloque em risco à saúde pública.

§ 3º Os fiscais estaduais agropecuários e servidores do DDA, incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto, devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela SEAPI, a qual deverá ser exibida para identificação quando no exercício das funções.

§ 4º 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.

CAPÍTULO II
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

Art. 6º A DIPOA é responsável pela implantação e manutenção do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, que observará os seguintes princípios:

I - atuação baseada no gerenciamento de riscos;

II - atuação preventiva, a fim de permitir, sempre que possível, que as irregularidades de natureza leve sejam sanadas previamente à autuação do agente;

III - intervenção subsidiária e excepcional na atividade econômica dos agentes, justificada unicamente nas situações de prevalência do interesse público sobre o privado;

IV - orientação pela isonomia, uniformidade e publicidade, assegurado ao estabelecimento amplo acesso ao processo administrativo na qual seja parte interessada; e

V - obediência às garantias conferidas pela Declaração Estadual de Direitos de Liberdade Econômica, instituída pela Lei nº 15.431, de 27 de dezembro de 2019, sobretudo em relação ao direito à inovação tecnológica e à presunção de boa-fé, entre outros.

Art. 7º A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange 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 e auditagem dos processos e controles de obtenção, de recebimento, de manipulação, de beneficiamento, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem e de transporte de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinadas ou não à alimentação humana, além dos produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal;

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

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

VI - verificação e monitoramento dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VIII - 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;

IX - 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;

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

XI - verificação da água de abastecimento;

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

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

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

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 - fiscalização das matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nos portos fluviais, nos postos de divisa estaduais, nas vias públicas e rodovias; e

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

Art. 8º No estabelecimento registrado no SIE deverá ser instituída a inspeção local, constituída por equipe integrada por fiscal estadual agropecuário com formação em medicina veterinária, que a coordenará e supervisionará, e por demais membros, de acordo com a legislação vigente.

§ 1º Nos estabelecimentos de abate, inclusive de pescado no caso de abate de anfíbios e répteis, a inspeção local do SIE será instalada em caráter permanente e consistirá na presença da inspeção local para realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização "ante mortem" e "post mortem".

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º deste artigo terão fiscalização periódica com frequência definida a partir de análise de risco estabelecida pela DIPOA.

§ 3º A concessão de registro e a realização de inspeção e fiscalização pelo SIE isentam o estabelecimento de qualquer outra inspeção e fiscalização sanitária estadual ou municipal.

Art. 9º A DIPOA regulamentará em normativas complementares os procedimentos de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal para os estabelecimentos registrados no SIE 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, inclusive supervisões e auditorias do SIE.

§ 1º Os programas poderão contemplar 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.

§ 2º O SIE, durante a inspeção e a fiscalização no estabelecimento, poderá realizar as análises previstas neste Decreto, nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal - 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.

Art. º 10. Aos estabelecimentos registrados no SIE fica autorizada a regularização por notificação, desde que adote as medidas corretivas necessárias e sane a irregularidade ou não conformidade no prazo estabelecido.

Parágrafo único. Será instaurado o processo administrativo sancionador, com a lavratura de auto de infração pelo fiscal estadual agropecuário, no local onde foi identificada a irregularidade ou no órgão de fiscalização da DIPOA, quando:

I - a irregularidade não for sanada no prazo fixado;

II - o descumprimento implicar em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; ou

III - quando se tratar de prática reincidente.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. º 11. Os estabelecimentos poderão ser normatizados de forma diferenciada em face do porte, da classificação, da área industrial, da capacidade de produção ou do tipo de produto elaborado, 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.

§ 1º As normas referidas no "caput" deste artigo poderão contemplar o registro e os controles de processos, além da estrutura física, das dependências e dos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, incluindo micro indústrias ou indústrias artesanais, de produtos de origem animal.

§ 2º É considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§ 3º Para o cálculo da área útil construída, não serão considerados os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. º 12. Qualquer processo, estrutura ou equipamentos envolvendo inovação tecnológica ou não previstos em regulamento, deverão ser previamente aprovados pela DIPOA.

Art. º 13. 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 Serviço de Inspeção Federal - 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 Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI, e reconhecimento de equivalência pela SEAPI, no caso do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF, de que trata o Decreto nº 57.708, de 10 de julho de 2024.

Art. º 14. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, de acordo com as disposições deste Decreto.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. º 15. A inspeção industrial e sanitária, os padrões de qualidade, e a inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições deste Decreto e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, e por regulamentos específicos.

Art. º 16. 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, a fim de evitar a formação de poeira, 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 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 os considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - estrutura 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 de produtos comestíveis e para os animais nos boxes de descanso pré-abate;

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 e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVII - sede para o SIE, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias com instalações proporcionais à equipe de inspeção (veterinários e auxiliares) nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e, à critério da DIPOA, nos de inspeção periódica;

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

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

XXX - 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;

XXXI - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos

resíduos não comestíveis;

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

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

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

XXXV - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. º 17. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle 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 deverá ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. º 18. É proibido o uso dos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal para fins residenciais, salvo em estrutura isolada com acesso totalmente independente.

Art. º 19. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. º 20. 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. º 21. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a qualidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. º 22. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico 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. º 23. 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, Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrões de Higiene Operacional - PPHO, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou outra ferramenta equivalente reconhecida pela DIPOA.

§ 2º 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, observados o porte e o risco dos estabelecimentos;

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. º 24. 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 qualificação de fornecedores de leite.

Art. º 25. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIE, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. º 26. 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 e ao acondicionamento.

Art. º 27. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata esta norma, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção estadual, 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. º 28. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem satisfazer também às seguintes condições:

I - 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;

II - 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;

III - dispor de locais apropriados para separação, exame e isolamento de animais doentes ou suspeitos de doença, bem como local específico para realização de necropsia, a critério da DIPOA;

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

V - 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;

VI - 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";

VII - possuir instalações adequadas para o preparo, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário;

VIII - 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; e

IX - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

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

Art. º 29. Nas salas de matança e em outras dependências, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. º 30. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores e são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. º 31. Nos estabelecimentos de leite e derivados, as instalações e equipamentos para a ordenha deverão ser separados fisicamente das dependências industriais.

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

CAPÍTULO IV
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. º 32. 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 e que não apresentem risco à

saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. º 33. 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. º 34. 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. º 35. 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. º 36. 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. º 37. 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. º 38. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. º 39. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. º 40. 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. º 41. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. º 42. 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. º 43. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. º 44. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. º 45. 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 82,2º C (oitenta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pela DIPOA.

Art. º 46. 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. º 47. 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.

CAPÍTULO V
OBRIGAÇÕES DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Art. º 48. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares, 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 de produtos de origem animal e aos preceitos de bem-estar animal;

II - respeitar capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem aprovada pela DIPOA;

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

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

V - utilizar somente processos, substâncias, ingredientes ou aditivos que atendam ao disposto na legislação específica;

VI - elaborar e expedir somente produtos que estejam em acordo com os padrões legais vigentes e que possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na DIPOA, com rótulos ou cujos rótulos tenham sido registrados na DIPOA e que atendam ao disposto na legislação aplicável específica;

VII - apresentar análises oficiais, sempre que solicitadas pelo SIE e nos prazos estabelecidos por cronograma de análises;

VIII - 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 adulteração ou risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

IX - 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;

X - adquirir e manipular, quando da industrialização, somente produtos de origem animal oriundos de estabelecimento registrado na DIPOA, Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento ou registrado em serviço oficial de inspeção equivalente;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto com comprovação de procedência e em condições adequadas, com o prazo de validade não expirado, que não representem risco à saúde pública e que não sejam impróprios ao consumo humano;

XII - inutilizar o lote de matérias-primas e/ou produtos cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo;

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

XIV - construir, ampliar ou reformar instalações com o prévio registro do projeto ou prévia atualização da documentação depositada, para o estabelecimento, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas ou dos produtos;

XV - prestar informações que, direta ou indiretamente, sejam de interesse da DIPOA e do consumidor;

XVI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIE a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

XVII - comunicar ao SIE:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

XVIII - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE, alimentando os sistemas informatizados indicados pela SEAPI, até o décimo dia de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

XIX - tratar com respeito, urbanidade e colaboração os servidores da fiscalização durante o exercício de suas funções e garantir o acesso 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;

XX - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção "post mortem", conforme normas complementares estabelecidas pela DIPOA;

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

XXII - fornecer armários, mesas, arquivos, computadores, impressoras, murais, livros e outro material destinado ao SIE, para seu uso exclusivo;

XXIII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

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

XXV - 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;

XXVI - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XXVII - manter sob sua responsabilidade e guarda os registros, lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens de uso do estabelecimento, bem como qualquer matéria - prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE;

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

XXIX - 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;

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

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

XXXII - 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 de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, a critério e sob supervisão do SIE.

Art. º 49. É permitido aos estabelecimentos expedir e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

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

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

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 adulterados ou fraudados.

CAPÍTULO VI
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. º 50. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, previamente ao início de seu funcionamento, deverão estar registrados no SIE, no SIF ou no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma deste Decreto e demais normas complementares que venham a ser editadas, respeitadas as limitações de trânsito de produtos.

Art. º 51. Para obtenção do registro do estabelecimento no SIE, serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela DIPOA, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria "*in loco*" do estabelecimento edificado, com emissão de parecer em laudo elaborado por fiscal estadual agropecuário com formação em medicina veterinária; e

IV - concessão do registro do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no "caput" deste artigo serão exigidas conforme o risco da atividade desenvolvida e pelo porte da empresa, conforme determinação da SEAPI, sendo:

I - para as atividades de alto risco serão exigidas as etapas previstas nos incisos I, II, III e IV do "caput" deste artigo;

II - para as atividades de médio risco serão exigidas as etapas previstas nos incisos I, III e IV do "caput" deste artigo; e

III - para as atividades de baixo risco serão exigidas as etapas previstas nos incisos I e IV do "caput" deste artigo.

§ 2º A SEAPI deverá estabelecer os procedimentos simplificados de registro para os estabelecimentos a que se refere o § 1º deste artigo, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.

§ 3º Para o registro, serão exigidos os documentos e informações necessários às avaliações técnicas, dispensada a apresentação de documentos e de autorizações emitidos por outros órgãos e entidades de governo que não tenham relação com a liberação de estabelecimento de que trata o "caput" deste artigo.

§ 4º A SEAPI deverá manter, por intermédio da DIPOA, equipe capacitada para realizar avaliação da documentação exigida para depósito, tanto para análise orientativa prévia, quanto para auditoria das documentações depositadas.

Art. º 52. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção estadual, serão classificados quanto à natureza de suas atividades conforme definição da classificação geral dos estabelecimentos disposta do Decreto Federal nº 9.013/2017.

Parágrafo único. A DIPOA poderá subdividir administrativamente as classes de estabelecimentos, de modo a adequar as exigências referentes à estrutura física, às dependências, aos equipamentos e os autocontroles dos estabelecimentos agroindustriais de acordo com o risco e a atividade desenvolvida.

Art. º 53. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a três 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 dois anos.

CAPÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS E DA ROTULAGEM

Art. º 54. Todo produto de origem animal comestível elaborado em estabelecimento registrado na DIPOA deve ser registrado na forma e nos sistemas informatizados indicados por esta divisão, além de qualquer outra obrigação que possa ser imposta.

§ 1º Os procedimentos e informações necessárias ao processo de registro e rotulagem de produtos e do seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela DIPOA.

§ 2º O registro de produtos regulamentados será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de registro nos sistemas de que trata o "caput", a critério da DIPOA.

§ 3º O SIE deverá realizar verificação de conformidade nos rótulos registrados, exigindo as adequações cabíveis nos casos de inconformidade.

§ 4º Serão isentos de registro os produtos definidos na Legislação Federal.

Art. º 55. 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, conforme regulamentação própria.

§ 1º A DIPOA julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, visando preservar os interesses dos consumidores; e

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

§ 2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, na análise da solicitação também será considerado a tecnologia

tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. º 56. Para os fins da execução deste Decreto, em relação à embalagem, à rotulagem em geral ou em particular, serão utilizados, no que couber, os conceitos e as definições, dispostos do Decreto Federal nº 9.013/2017, bem como de normas complementares.

Parágrafo único. A SEAPI regulamentará os formatos, dimensões e empregos dos carimbos de inspeção, bem como as particularidades relacionadas às disposições do "caput" deste artigo.

CAPÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. º 57. As matérias-primas, os produtos de origem animal, a água de abastecimento e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, além de outras análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade e para avaliação fiscal.

§ 1º Nos estabelecimentos registrados, a DIPOA manterá cronograma de análises oficiais, para combater fraudes e efetuar a verificação de conformidade, de acordo com a análise de risco, além de realizar a coleta de amostras para análises laboratoriais sempre que julgar necessário.

§ 2º A coleta de amostras de produtos de origem animal poderá ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. º 58. 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, que devem garantir sua autenticidade.

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

Art. º 59. 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.

Art. º 60. 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. º 61. 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. º 62. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como demais regulamentações necessárias à execução deste Decreto, serão estabelecidos pela SEAPI em normas complementares.

CAPÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. º 63. Os produtos de origem animal e as matérias primas podem ser reinspecionados sempre que necessário, nos locais determinados pelo art. 5º. deste Decreto.

Parágrafo único. A reinspeção deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos e abrangerá:

I - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e os prazos de validade;

II - a temperatura de conservação ou transporte dos produtos e matérias-primas, quando couber;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

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

V - as condições de manutenção e de higiene dos meios de transporte e depósitos e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber;

VI - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber; e

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

Art. º 64. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia 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. º 65. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção estadual ou registrado em âmbito de inspeção equivalente, desde que haja prévia autorização do SIE, prévia autorização do serviço oficial do estabelecimento de destino e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

CAPÍTULO X
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. º 66. 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 interestadual, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. º 67. O transporte de produtos de origem animal deverá ser realizado em veículo registrado perante o órgão competente, apropriado ao tipo de produto e à sua perfeita conservação.

§ 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, independentemente 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.

Art. º 68. É obrigatória a emissão de certificação sanitária ou documentação equivalente

para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, inclusive os destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação, conforme legislação vigente.

§ 1º Nos casos de matérias-primas, de produtos destinados ao aproveitamento condicional 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.

§ 2º O SIE suspenderá a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º deste artigo.

Art. º 69. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito pelas rodovias do Estado, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, conforme regulamento próprio, e podem ser reinspecionados pelos servidores da SEAPI, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. º 70. Os produtos e matérias-primas de origem animal que se apresentem alterados, de forma que possa causar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores ou os que não atendam à legislação vigente, serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 1º Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe e por conta do infrator, sendo lavrados o auto de apreensão e o auto de inutilização.

§ 2º Quando a alteração se tratar de desacordo com a legislação vigente, notoriamente sem risco à saúde dos consumidores, a autoridade sanitária poderá, após a apreensão, destinar os produtos a entidades filantrópicas, de utilidade pública ou a entidades beneficentes sem fins lucrativos.

Art. º 71. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas no local onde se encontrem.

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

CAPÍTULO XI
DA TRANSFERÊNCIA DOS ESTABELECIMENTOS

Art. º 72. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto à DIPOA.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a

transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito à DIPOA 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 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 suspenso o registro do estabelecimento, até a regularização.

§ 5º Para a transferência do registro, deverão estar cumpridas todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

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

I - relativas ao cumprimento de planos de ação, intimações ou determinações sanitárias de qualquer natureza;

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

III - taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas.

Art. º 73. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. º 74. 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.

Art. º 75. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pela DIPOA.

Art. º 76. Os estabelecimentos registrados na DIPOA terão o prazo de dezoito meses, contados da data de entrada em vigor deste Decreto, para atualização dos rótulos registrados e para utilização das rotulagens já aprovadas, prorrogáveis a critério da DIPOA.

Art. º 77. A SEAPI expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto, no prazo de até cento e oitenta dias.

Parágrafo único. As normas complementares da SEAPI publicadas anteriormente à edição deste Decreto permanecem em vigor, no que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. º 78. O descumprimento das normas deste Decreto e das demais legislações relacionadas importará em infrações e penalidades administrativas, conforme regulamentação específica, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis.

Art. º 79. A SEAPI estimulará a capacitação de seus servidores, a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e a participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. º 80. Este Decreto entra em vigor sessenta dias após a data da sua publicação, ficando revogados os Decretos nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017 e nº 54.889, de 4 de dezembro de 2019.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 27 de fevereiro de 2026.

EDUARDO LEITE, Governador do Estado.

DOE de 03/03/2026

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Publicação no Leis.org: 03/03/2026