DECRETO 054/2026 DE 27 DE OUTUBRO DE 2026.

Regulamenta a Lei Complementar Municipal nº 082/2026, de 19 de agosto de 2026, que institui e disciplina o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA no Município de Piracuruca-PI, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRACURUCA, Estado do Piauí, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e na Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022;

CONSIDERANDO as disposições do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, e do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, com suas alterações, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer procedimentos municipais de inspeção e fiscalização compatíveis com os princípios da segurança sanitária, análise de risco, autocontrole, rastreabilidade, proporcionalidade e simplificação aplicável às diferentes escalas de produção;

CONSIDERANDO a necessidade de estruturar o Serviço de Inspeção Municipal para futura integração ou reconhecimento de equivalência perante o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
Seção I
Do objeto e do âmbito de atuação

Art. 1º Este Decreto regulamenta a organização, o funcionamento, os procedimentos de registro, inspeção, fiscalização, autocontrole, rastreabilidade, medidas administrativas e processo administrativo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, instituído pela Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Art. 2º A atuação do SIM/POA abrange os estabelecimentos que produzam, recebam, abatam, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, acondicionem, embalem, armazenem, rotulem ou expeçam produtos de origem animal destinados à comercialização no território do Município de Piracuruca-PI.

§ 1º Os produtos registrados no SIM/POA somente poderão ser comercializados fora do território municipal quando houver autorização decorrente de integração, equivalência ou outro sistema oficial validamente reconhecido, nos limites do respectivo ato de reconhecimento.

§ 2º A instituição e o funcionamento do SIM/POA, por si sós, não autorizam o comércio intermunicipal, interestadual ou internacional dos produtos nele registrados.

§ 3º A adesão a consórcio público, convênio ou instrumento de cooperação não amplia automaticamente o âmbito territorial de comercialização dos produtos, salvo quando acompanhado do reconhecimento ou autorização exigidos pela legislação aplicável.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização do SIM/POA, nos limites da competência municipal:

I – Carnes e produtos cárneos;
II – Pescado e produtos de pescado;
III – Ovos e derivados;
IV – Leite e derivados;
V – Produtos de abelhas e derivados;
VI – Produtos oriundos de espécies silvestres ou exóticas cuja produção, criação ou exploração seja legalmente autorizada;
VII – Produtos e subprodutos de origem animal não comestíveis sujeitos à inspeção industrial; e
VIII – Outros produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados de origem animal definidos na legislação aplicável.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização abrangem, conforme aplicável:

I – A recepção e procedência das matérias-primas;
II – A inspeção ante mortem e post mortem;
III – O abate;
IV – A manipulação, beneficiamento e industrialização;
V – A fracionamento;
VI – A conservação e armazenagem;
VII – O acondicionamento e a embalagem;
VIII – A rotulagem;
IX – A expedição e o transporte;
X – Os programas de autocontrole;
XI – A rastreabilidade;
XII – A destinação dos resíduos e produtos não comestíveis;
XIII – O bem-estar dos animais destinados ao abate;
XIV – A água de abastecimento utilizada nos processos industriais;
XV – A conformidade dos processos, matérias-primas e produtos; e
XVI – Outros aspectos que possam repercutir sobre a inocuidade, identidade, qualidade, integridade e segurança dos produtos.

Art. 5º A fiscalização de fornecedores de matérias-primas e propriedades rurais pelo SIM/POA limitar-se-á aos aspectos diretamente relacionados à origem, rastreabilidade, qualidade e segurança da matéria-prima destinada a estabelecimento sob inspeção municipal, sem prejuízo das competências dos órgãos de defesa sanitária animal, vigilância sanitária, meio ambiente e demais autoridades.

Seção II
Das definições e princípios

Art. 6º Para os fins deste Decreto, considera-se:

I – Inspeção: atividade técnico-administrativa destinada à verificação das condições higiênico-sanitárias, tecnológicas, de identidade, qualidade e segurança dos produtos de origem animal;

II – Fiscalização: atividade de poder de polícia destinada a verificar o cumprimento da legislação e adotar as providências administrativas cabíveis;

III – Estabelecimentos: unidade, instalação ou dependência na qual se desenvolva atividade sujeita ao SIM/POA;

IV – Registro: ato administrativo que habilita o estabelecimento ou produto a funcionar ou ser produzido no âmbito de competência do SIM/POA;

V – Autocontrole: conjunto de procedimentos desenvolvidos, implantados, executados, monitorados, verificados e corrigidos pelo próprio estabelecimento para assegurar a inocuidade, identidade, qualidade, integridade e segurança de seus produtos e processos;

VI – Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e acompanhar a movimentação de animais, matérias-primas, ingredientes, insumos, embalagens e produtos ao longo da cadeia produtiva;

VII – Recolhimento: retirada do mercado de produto que represente risco, apresente desconformidade relevante ou tenha sido produzido em condição irregular;

VIII – Risco sanitário: probabilidade de ocorrência de efeito adverso à saúde associado à gravidade de suas consequências;

IX – Agroindústria de pequeno porte: estabelecimento assim caracterizado pela legislação federal aplicável; e

X – Responsável técnico: profissional legalmente habilitado que assuma, perante o estabelecimento e o conselho profissional competente, responsabilidade técnica compatível com a atividade desenvolvida.

Art. 7º A atuação do SIM/POA observará os princípios da legalidade, impessoalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, prevenção, precaução, análise de risco, segurança sanitária, eficiência, transparência, rastreabilidade, contraditório e ampla defesa.

Art. 8º Os procedimentos de inspeção e fiscalização poderão ser diferenciados conforme:

I – O risco sanitário da atividade;

II – A natureza e complexidade dos processos produtivos;

III – A escala de produção;
IV – O histórico de conformidade do estabelecimento;
V – A efetividade dos programas de autocontrole;
VI – Os resultados de análises laboratoriais;
VII – A ocorrência de reclamações, denúncias, alertas ou incidentes sanitários; e
VIII – Outros fatores tecnicamente relevantes.

Art. 9º O exercício das atribuições do SIM/POA não substitui:
I – O licenciamento ambiental;
II – O alvará de localização e funcionamento;
III – As licenças sanitárias exigíveis;
IV – As autorizações relativas ao uso de recursos hídricos;
V – As obrigações tributárias;
VI – As autorizações relativas à fauna e espécies silvestres; ou
VII – outras licenças, registros e autorizações atribuídos legalmente a órgãos distintos.

Art. 10. Compete ao SIM/POA a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos produtores, abatedores, beneficiadores, transformadores, industrializadores e entrepostos de produtos de origem animal sujeitos ao registro municipal.

§ 1º Permanecem sob competência da Vigilância Sanitária os estabelecimentos varejistas, serviços de alimentação, preparo para consumo imediato e demais atividades atribuídas à autoridade sanitária pela legislação aplicável.

§ 2º Será evitada a duplicidade de fiscalização sobre o mesmo objeto, sem prejuízo da atuação integrada, troca de informações e realização de ações conjuntas entre os órgãos competentes.

CAPÍTULO II
DA ORGANIZAÇÃO E DAS COMPETÊNCIAS DO SIM/POA

Art. 11. O SIM/POA integra a estrutura da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Piracuruca, por meio de unidade administrativa própria ou estrutura equivalente formalmente definida.

Art. 12. Compete ao SIM/POA:
I – Registrar e manter cadastro de estabelecimentos e produtos;
II – Realizar inspeções, fiscalizações, reinspeções, vistorias e auditorias;
III – Avaliar projetos, instalações e processos produtivos;
IV – Verificar programas de autocontrole;
V – Verificar a rastreabilidade de produtos e matérias-primas;
VI – Coletar amostras oficiais;
VII – Requisitar e avaliar análises laboratoriais;
VIII – Emitir certificados, documentos e atos sanitários de sua competência;
IX – Lavrar notificações, autos de infração e termos administrativos;

X – Determinar medidas preventivas e cautelares;
XI – Instaurar, instruir e acompanhar processos administrativos;
XII – Manter atualizados os cadastros e sistemas oficiais aplicáveis;
XIII – Promover educação sanitária e orientação técnica;
XIV – Cooperar com órgãos federais, estaduais e municipais e com consórcios públicos;
XV – Manter registros das atividades de inspeção e fiscalização; e
XVI – Exercer as demais competências previstas na legislação.

Art. 13. O SIM/POA contará com equipe compatível com a demanda, o número e a natureza dos estabelecimentos fiscalizados, composta obrigatoriamente por médico-veterinário oficial e, conforme a necessidade, por agentes ou auxiliares de inspeção, profissionais de outras áreas técnicas e apoio administrativo.

Art. 14. São privativos do médico-veterinário, observada a legislação profissional:
I – A inspeção ante mortem e post mortem;
II – O julgamento sanitário de animais, carcaças, vísceras, matérias-primas e produtos;
III – A determinação de aproveitamento condicional quando dependente de avaliação médico-veterinária;
IV – A certificação sanitária que exija responsabilidade médico-veterinária;
V – A avaliação técnica dos aspectos sanitários dos estabelecimentos; e
VI – Os demais atos que, por sua natureza, demandem conhecimento privativo da medicina veterinária.

Art. 15. A coordenação administrativa do SIM/POA será exercida por servidor formalmente designado pelo Poder Executivo.

§ 1º A coordenação administrativa poderá ser exercida por profissional diverso do médico-veterinário.

§ 2º A coordenação administrativa não poderá substituir ou revisar, por critérios estranhos à matéria técnica, ato privativo ou julgamento sanitário fundamentadamente praticado pelo médico-veterinário oficial.

Art. 16. Os demais integrantes do SIM/POA atuarão dentro das atribuições legais dos respectivos cargos e profissões.

Art. 17. Os agentes do SIM/POA, mediante identificação funcional e no exercício de suas atribuições, terão livre acesso aos estabelecimentos, dependências, instalações, veículos, equipamentos, documentos, registros, matérias-primas e produtos sujeitos à fiscalização.

§ 1º As inspeções e fiscalizações poderão ser realizadas sem aviso prévio, quando compatível com a natureza da ação.

§ 2º O impedimento ou embaraço injustificado ao exercício da fiscalização sujeitará o responsável às medidas previstas na legislação.

Art. 18. O Município assegurará à equipe oficial os meios necessários ao desempenho de suas atribuições, inclusive transporte, equipamentos, instrumentos, tecnologia e recursos administrativos, observado o planejamento e a disponibilidade orçamentária.

Parágrafo único. É vedado estabelecer como condição ordinária para a realização da fiscalização o fornecimento gratuito, pelo fiscalizado, de alimentação ou transporte pessoal aos agentes públicos.

Art. 19. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento promoverá capacitação e atualização periódica dos integrantes do SIM/POA.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS
Seção I
Da classificação

Art. 20. Os estabelecimentos sujeitos ao SIM/POA serão enquadrados, conforme a atividade principal, nas seguintes áreas:

I – Carnes e derivados;
II – Pescado e derivados;
III – Ovos e derivados;
IV – Leite e derivados;
V – Produtos de abelhas e derivados;
VI – Armazenagem de produtos de origem animal; e
VII – Produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 21. Os estabelecimentos de carnes e derivados poderão ser classificados como:

I – Abatedouro frigorífico; ou
II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se:

I – abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 3º O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas destinadas à fabricação dos produtos de que trata o § 2º será realizado em unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis, de que trata o art. 27 deste Decreto.

Art. 22. Os estabelecimentos de pescado e derivados poderão ser classificados, conforme aplicável, como:

I – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

II – Abatedouro frigorífico de pescado;

III – Estação depuradora de moluscos bivalves; ou

IV – Outra categoria reconhecida pela legislação federal e compatível com a realidade local.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se:

I – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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;

II – abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado, à recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis; e

III – estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

§ 2º Poderá ser enquadrado na hipótese do inciso IV do caput o barco-fábrica, assim entendida a embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a 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. 23. Os estabelecimentos de ovos e derivados poderão ser classificados como:

I – Granja avícola, quando sujeita à inspeção industrial; ou

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se:

I – granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados.

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

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

§ 4º A unidade de beneficiamento de ovos e derivados que se destine exclusivamente à expedição de ovos poderá ser dispensada da exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 24. Os estabelecimentos de leite e derivados poderão ser classificados como:

I – Granja leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III – usina de beneficiamento;

IV – Fábrica de laticínios; ou

V – Queijaria.

Parágrafo único. Para os fins deste artigo, considera-se:

I – granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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;

II – posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

III – usina de beneficiamento: estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

IV – fábrica de laticínios: estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial; e

V – queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 25. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados poderão ser classificados como:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; ou

II – Entreposto ou unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se:

I – unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento; e

II – entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 26. Os estabelecimentos de armazenagem sujeitos à inspeção industrial serão classificados como entrepostos de produtos de origem animal ou outra denominação prevista em norma aplicável.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Nos estabelecimentos de armazenagem não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, fracionamento ou reembalagem.

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis serão classificados segundo a natureza da atividade desenvolvida e as normas técnicas aplicáveis.

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.

Art. 28. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento poderá disciplinar, por norma complementar, atividades e subclassificações específicas, desde que não altere o âmbito material de competência estabelecido na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Parágrafo único. As normas complementares poderão estabelecer disposições específicas aplicáveis aos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, observadas as particularidades dessas atividades, o Capítulo XI deste Decreto e a legislação aplicável.

Seção II
Do registro

Art. 29. Nenhum estabelecimento sujeito ao SIM/POA poderá iniciar atividade sem prévio registro.

Art. 29-A. O estabelecimento será registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria conforme a classificação prevista neste Decreto.

§ 1º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial, deverá ser acrescentada nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas.

§ 2º Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos deverão atender aos requisitos dispostos na legislação específica vigente e oficialmente adotada.

Art. 30. O pedido de registro será formalizado em processo administrativo e conterá, conforme a natureza, o porte e o risco da atividade:

I – Requerimento subscrito pelo responsável legal;
II – Documento de identificação do responsável legal;
III – CNPJ ou CPF, conforme o caso;
IV – Contrato social, estatuto, ato constitutivo ou documento equivalente, quando aplicável;
V – Comprovação de propriedade, posse ou direito de uso do imóvel;
VI – Inscrição ou documento cadastral pertinente;
VII – Planta, croqui ou representação técnica das instalações em grau de detalhamento compatível com a atividade;
VIII – Memorial descritivo das instalações;
IX – Fluxograma de produção;
X – Relação dos equipamentos;
XI – Descrição das categorias e dos produtos pretendidos;
XII – Documentação relativa ao responsável técnico, quando exigível;
XIII – Comprovação da qualidade da água utilizada na produção;
XIV – Programas de autocontrole compatíveis com a atividade;
XV – Licenças e autorizações expedidas por outros órgãos, quando legalmente exigíveis;
XVI – Documentação ambiental pertinente, quando aplicável; e
XVII – Outros documentos tecnicamente necessários, pertinentes e proporcionais ao risco.

§ 1º A exigência documental deverá guardar relação direta com a atividade pretendida.

§ 2º É vedada a exigência de documento meramente formal que não tenha previsão normativa ou utilidade demonstrável para a análise do registro.

§ 3º A cobrança de valor, tarifa ou taxa no processo de registro somente ocorrerá quando existir previsão legal específica.

Art. 30-A. Sem prejuízo do disposto no art. 30, o processo de registro observará, como roteiro de referência e no que couber à natureza, ao porte e ao risco da atividade, as seguintes etapas:

§ 1º A primeira etapa compreenderá:

I – requerimento de inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento;

II – comprovante de recolhimento do Documento de Arrecadação Municipal referente à inspeção prévia, quando houver taxa instituída em lei; e

III – laudo de inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento, com parecer favorável.

§ 2º A segunda etapa compreenderá:

I – plantas, quando exigíveis nos termos do art. 30, inciso VII, nas escalas mínimas de:

a) situação: escala 1:500;

b) planta baixa: escala 1:100;

c) fachada: escala 1:50;

d) cortes: escala 1:50; e

e) layout dos equipamentos;

II – fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados; e

III – parecer técnico favorável de análise do projeto, assinado pelo médico-veterinário oficial do SIM/POA.

§ 3º A terceira etapa compreenderá, conforme aplicável:

I – contrato social, estatuto ou registro de empresário individual;

II – inscrição estadual;

III – inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF;

IV – alvará de localização e funcionamento;

V – licença ambiental, quando exigível;

VI – laudo de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;

VII – memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

VIII – memorial descritivo da construção ou reforma;

IX – memorial descritivo dos equipamentos;

X – comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do responsável técnico, quando exigível;

XI – termo de compromisso;

XII – cópia do contrato de prestação de serviço de controle integrado de pragas, quando terceirizado; e

XIII – atestado de saúde ocupacional dos trabalhadores.

§ 4º A quarta etapa compreenderá:

I – requerimento de inspeção final;

II – comprovante de recolhimento do Documento de Arrecadação Municipal referente à inspeção final, quando houver taxa instituída em lei;

III – apresentação do Manual de Boas Práticas de Fabricação; e

IV – laudo técnico de inspeção final, com parecer favorável assinado pelo médico-veterinário oficial do SIM/POA.

§ 5º A quinta etapa compreenderá:

I – requerimento de registro do estabelecimento;

II – comprovante de recolhimento do Documento de Arrecadação Municipal de registro do estabelecimento, quando houver taxa instituída em lei; e

III – pedido de registro dos produtos e respectivos rótulos, na forma do art. 61-A.

§ 6º A sexta etapa consistirá na entrega do certificado de registro de que trata o art. 33.

§ 7º Os documentos deverão seguir a ordem das etapas descritas neste artigo, sendo aceita, em cada etapa, apenas a documentação completa a ela pertinente.

Art. 31. Quando a complexidade da instalação assim exigir, as plantas e projetos serão elaborados e assinados por profissional legalmente habilitado, acompanhados de ART, RRT, TRT ou documento equivalente, conforme a profissão e a natureza do serviço.

Art. 31-A. Os documentos e plantas apresentados no processo de registro deverão estar isentos de rasuras e borrões.

§ 1º As plantas com indicações ou informações imprecisas ou incompletas serão devolvidas para correção.

§ 2º Os croquis do local ou das instalações destinam-se à orientação técnica e aos estudos preliminares, ressalvada sua admissão como representação técnica nos termos do art. 30, inciso VII.

§ 3º As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado vinculado ao Estado, ao Município ou a outras entidades e instituições públicas ou privadas.

§ 4º Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos exigidos, será realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e do escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por médico-veterinário oficial.

§ 5º A construção do estabelecimento deverá obedecer, ainda, às exigências previstas na legislação federal, estadual e municipal e nas normas 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. 32. Após a análise documental, será realizada vistoria técnica para verificar:

I – A compatibilidade das instalações com o projeto apresentado;

II – Os fluxos de produção;

III – A separação de áreas incompatíveis;

IV – A disponibilidade e qualidade da água;

V – As condições de higienização;

VI – O destino de efluentes e resíduos;

VII – Os equipamentos;

VIII – As condições de armazenamento;

IX – Os programas de autocontrole; e

X – Os demais requisitos necessários à segurança dos produtos.

Art. 33. O registro será deferido após parecer técnico favorável do SIM/POA e será formalizado mediante certificado ou ato administrativo próprio.

§ 1º O certificado identificará, no mínimo:

I – O estabelecimento;

II – O número de registro;

III – A classificação;

IV – As atividades autorizadas; e

V – A data da concessão.

§ 2º O registro terá validade continuada enquanto forem mantidas as condições que fundamentaram sua concessão, não se sujeitando à renovação anual automática, sem prejuízo da atualização cadastral e da fiscalização permanente.

Art. 33-A. A inspeção industrial e sanitária será instalada no estabelecimento após a aprovação do processo de registro, ficando o estabelecimento sujeito às normas de implantação, funcionamento, inspeção e fiscalização estabelecidas neste Decreto e em normas complementares.

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

Art. 33-B. 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, identificado por seu número de registro, será responsável pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências comuns que afetem, direta ou indiretamente, a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos do mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial poderão ser registrados com o mesmo número.

Art. 33-C. A critério do SIM/POA, mediante parecer técnico motivado, poderá ser concedido registro provisório, com prazo máximo de 6 (seis) meses, ao estabelecimento que deixar de atender a exigências que não comprometam a inocuidade, a qualidade e a segurança dos produtos.

§ 1º Atendidas todas as exigências dentro do prazo, será expedido o registro definitivo, nos termos do art. 33.

§ 2º O não atendimento das exigências no prazo fixado acarretará o cancelamento do registro provisório e a suspensão das atividades do estabelecimento, observado o devido processo legal.

§ 3º É vedada a renovação do registro provisório.

Art. 33-D. O Manual de Boas Práticas de Fabricação apresentado no processo de registro deverá estar implantado desde o início das atividades e será validado pelo SIM/POA no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da concessão do registro.

Art. 34. Deverão ser previamente comunicadas ao SIM/POA as alterações relativas a:

I – Razão social ou titularidade;
II – Responsável legal;
III – Responsável técnico;
IV – Endereço;
V – Estrutura física;
VI – Capacidade produtiva;
VII – Fluxo de produção;
VIII – Equipamentos que interfiram no processo;
IX – Categoria ou linha de produtos; e
X – Processo produtivo.

Parágrafo único. Alterações com repercussão sanitária, tecnológica ou sobre a capacidade de inspeção dependerão de prévia aprovação do SIM/POA.

Art. 34-A. 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 ou de funcionários, somente poderá ser realizada após aprovação prévia do projeto pelo SIM/POA.

§ 1º Por ocasião da aprovação dos projetos de construção, ampliação ou reforma, poderão ser estabelecidas exigências complementares julgadas necessárias pelo SIM/POA, conforme este Decreto e as normas complementares aplicáveis.

§ 2º O SIM/POA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações quando necessárias para assegurar a adequada execução das atividades de inspeção e fiscalização, a inocuidade dos produtos e a proteção da saúde do consumidor.

Art. 35. A transferência de titularidade do estabelecimento dependerá da atualização do registro perante o SIM/POA.

§ 1º Até a formalização da transferência, permanecerá responsável perante o serviço o titular constante do registro.

§ 2º A transferência não afasta o cumprimento das exigências técnicas já formalmente estabelecidas ao estabelecimento.

Art. 35-A. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser alienado, alugado ou arrendado sem que, concomitantemente, seja requerida a transferência do registro junto ao SIM/POA, mediante requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento.

§ 1º Caso o adquirente, locatário ou arrendatário se negue a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM/POA pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os responsáveis pelo estabelecimento devem informar aos interessados na aquisição, locação ou arrendamento a situação em que este se encontra perante o SIM/POA, durante as fases da transação comercial.

§ 3º Feita a comunicação de que trata o § 1º, se o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, o SIM/POA poderá instaurar procedimento para suspensão ou cancelamento do registro, observado o devido processo legal.

§ 4º O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro.

Art. 36. A paralisação das atividades por período superior a 30 (trinta) dias deverá ser comunicada ao SIM/POA.

§ 1º A retomada das atividades após paralisação superior a 6 (seis) meses dependerá de vistoria prévia.

§ 2º A paralisação prolongada poderá ensejar procedimento para suspensão ou cancelamento do registro, observado o devido processo legal e a sazonalidade da atividade.

Art. 36-A. No caso de cancelamento do registro, os produtos, rótulos e embalagens com a identificação do SIM/POA poderão ser apreendidos e mantidos sob a guarda do estabelecimento, como fiel depositário, até sua destinação adequada.

Parágrafo único. Serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/POA, bem como os documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 36-B. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projetos de construção, reforma e ampliação e sobre os procedimentos de registro de estabelecimentos, observado o disposto nesta Seção.

CAPÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
Seção I
Das instalações e equipamentos

Art. 37. As instalações e equipamentos deverão ser compatíveis com a natureza, volume e tecnologia das operações e permitir a execução higiênica das atividades e a fiscalização oficial.

Art. 38. Os estabelecimentos deverão, conforme aplicável:

I – Localizar-se em área compatível com a atividade;

II – Possuir delimitação capaz de impedir o acesso indevido de pessoas e animais;
III – Manter pátios e vias internas em condições adequadas;
IV – Dispor de instalações dimensionadas para as operações desenvolvidas;
V – Manter fluxo operacional capaz de evitar contaminação cruzada;
VI – Possuir superfícies de fácil limpeza e conservação;
VII – Dispor de iluminação e ventilação adequadas;
VIII – Dispor de instalações sanitárias e vestiários compatíveis com o número de trabalhadores;
IX – Possuir áreas adequadas para armazenamento de ingredientes, embalagens e produtos químicos;
X – Manter equipamentos e utensílios resistentes, atóxicos e de fácil higienização;
XI – Dispor de sistemas adequados de conservação pelo frio, quando necessários;
XII – Possuir instalações destinadas à higienização de equipamentos, utensílios e recipientes;
XIII – Dispor de meios adequados de controle de temperatura e demais parâmetros críticos; e
XIV – Assegurar condições para a realização das atividades do SIM/POA.

Art. 38-A. Sem prejuízo do disposto no art. 38, os estabelecimentos deverão, conforme aplicável:
I – estar localizados em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
II – ser construídos em terreno com área suficiente para as instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
III – dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou outra barreira que impeça a entrada de animais ou de pessoas estranhas ao estabelecimento;
IV – dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentados e em bom estado de conservação e limpeza;
V – dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
VI – dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis, separados dos destinados aos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para essa finalidade;
VII – dispor de dependências anexas, separadas fisicamente do corpo industrial, para vestiários, sanitários, áreas de descanso e instalações administrativas, entre outras;
VIII – dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rótulos, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

IX – dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

X – dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas com material adequado, construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;

XI – dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XII – possuir pisos impermeabilizados com material específico, construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

XIII – dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

XIV – dispor de gabinete de higienização com equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização das mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XV – construir janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XVI – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, devendo, nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade e o desprendimento de partículas e proporcionar vedação à entrada de pragas;

XVII – dispor de ventilação adequada, iluminação natural e artificial suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XVIII – dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XIX – dispor de equipamentos ou instrumentos de controle do processo de fabricação calibrados e aferidos, quando necessários ao controle técnico e sanitário da produção;

XX – dispor de água potável suficiente nas dependências de manipulação e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis;

XXI – possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXII – dispor de equipamentos apropriados para produção de vapor, com dispositivos de controle e aferição e capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXIII – dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIV – dispor de equipamentos e utensílios apropriados para produtos não comestíveis, exclusivos para essa finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXV – dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;

XXVI – dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXVII – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização, com dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXVIII – dispor de vestiários e sanitários em número proporcional ao de trabalhadores de cada sexo, com armários, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitadas as particularidades de cada seção e as Boas Práticas de Fabricação;

XXIX – dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto na legislação específica dos órgãos competentes;

XXX – dispor de local e equipamento adequados, ou de serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos trabalhadores nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXI – dispor de dependência destinada ao SIM/POA, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiário e instalações sanitárias, no que for aplicável;

XXXII – dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e fiscalização sanitária;

XXXIII – dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIV – dispor de gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário à atividade; e

XXXV – dispor de laboratório adequadamente equipado, quando necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os requisitos previstos neste artigo serão exigidos de forma proporcional à natureza, ao porte e ao risco da atividade, observado o disposto no Capítulo XI deste Decreto, podendo ser detalhados em norma complementar.

Art. 39. A organização das instalações deverá assegurar a separação entre áreas, operações, matérias-primas ou produtos incompatíveis, de modo a prevenir contaminação cruzada.

Art. 40. Os estabelecimentos deverão dispor de água em quantidade e qualidade compatíveis com a atividade.

§ 1º A água utilizada em contato direto ou indireto com produtos comestíveis deverá atender aos padrões de potabilidade aplicáveis.

§ 2º A utilização de água não potável somente será admitida em finalidades que não representem risco de contaminação, mediante rede separada e identificada.

Art. 41. Os reservatórios e sistemas de abastecimento de água deverão ser mantidos protegidos, conservados e higienizados.

Art. 42. Os estabelecimentos deverão possuir sistema adequado de coleta e destinação de águas residuais, efluentes, resíduos e subprodutos, observado o licenciamento ambiental e a legislação pertinente.

Art. 43. Equipamentos destinados à medição ou ao controle de parâmetros relevantes à segurança do processo deverão ser mantidos em condições adequadas de funcionamento e submetidos, quando cabível, à calibração ou aferição.

Art. 43-A. O estabelecimento que, após o registro, descumprir este Decreto ou a legislação específica será notificado oficialmente pelo SIM/POA das irregularidades, instaurando-se processo administrativo quando cabível.

§ 1º Quando houver necessidade de execução de medidas corretivas, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao médico-veterinário oficial do SIM/POA e, após aprovação, poderá ser formalizado por meio do Termo de Compromisso de Adequação previsto no art. 139, com os respectivos prazos para correção.

§ 2º Vencidos os prazos sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento ficará sujeito às medidas e penalidades previstas na Lei Complementar Municipal nº 082/2026 e neste Decreto.

Art. 43-B. As normas de inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e aos procedimentos dos estabelecimentos, conforme sua classificação, poderão ser disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos, divulgados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Seção II
Da higiene e das boas práticas

Art. 44. As instalações, equipamentos e utensílios deverão ser mantidos em condições de conservação e higiene antes, durante e após as operações.

Art. 44-A. 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 obter produtos que atendam aos padrões de qualidade e que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

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

§ 2º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 45. O estabelecimento manterá programa de controle integrado de pragas e vetores.

Parágrafo único. Quando empregado controle químico, deverão ser utilizados produtos autorizados e procedimentos compatíveis com a legislação aplicável.

Art. 46. É vedada a presença de animais alheios ao processo produtivo nas áreas industriais e demais locais capazes de comprometer a segurança dos produtos.

Art. 47. Os trabalhadores deverão:

I – Observar práticas adequadas de higiene pessoal;
II – Utilizar uniformes limpos e compatíveis com a atividade;
III – Utilizar equipamentos de proteção individual quando exigíveis;
IV – Cumprir os fluxos definidos pelo estabelecimento; e
V – Participar das capacitações pertinentes.

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

§ 2º Os trabalhadores que atuem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§ 3º É proibida a circulação de trabalhadores uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 48. Pessoas que apresentem condição de saúde capaz de representar risco de contaminação deverão ser afastadas das atividades de manipulação enquanto persistir a condição.

Art. 49. O armazenamento de matérias-primas, produtos, ingredientes, embalagens e insumos deverá preservar sua identidade, rastreabilidade, conservação e segurança.

Art. 50. A capacidade de produção do estabelecimento deverá ser compatível com suas instalações, equipamentos, fluxos e capacidade de controle sanitário.

Art. 51. O estabelecimento é responsável pela manutenção permanente das condições que fundamentaram seu registro.

§ 1º É vedada a permanência, nas dependências do estabelecimento, de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade, especialmente quando possam comprometer as condições higiênico-sanitárias, a inocuidade dos produtos ou a execução das atividades de inspeção e fiscalização.

§ 2º O SIM/POA poderá determinar, sempre que necessário, melhorias, adequações ou reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a assegurar seu adequado estado de conservação e funcionamento e minimizar riscos de contaminação.

Art. 51-A. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de trabalhadores dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários e áreas de descanso, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

§ 1º Os trabalhadores que atuem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 2º Os trabalhadores que atuem na manipulação de produtos deverão possuir atestado de saúde ocupacional, emitido em caráter admissional e renovado, no mínimo, anualmente, observada a legislação trabalhista.

§ 3º O SIM/POA poderá solicitar, a qualquer tempo, documentos referentes às condições de saúde dos trabalhadores que atuem na manipulação de produtos, observada a legislação de proteção de dados pessoais.

Art. 51-B. Para a prevenção de contaminações, os estabelecimentos observarão, ainda:

I – a proibição do consumo e da guarda de alimentos e do depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais;

II – a manutenção das matérias-primas, dos insumos e dos produtos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte;

III – a proibição do uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte;

IV – a higienização regular e a proteção contra contaminação das fábricas de gelo e dos silos utilizados para seu armazenamento, devendo o gelo utilizado na conservação do pescado ser produzido a partir de água potável;

V – a higienização regular das câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores;

VI – a higienização obrigatória dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da devolução;

VII – a existência, nos ambientes em que houver risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelos órgãos competentes; e

VIII – o acesso de visitantes às dependências onde se processam os produtos de origem animal somente quando devidamente autorizados e uniformizados, em número e frequência compatíveis, respeitados os procedimentos higiênicos adotados pelo estabelecimento.

CAPÍTULO V
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 52. Constituem obrigações dos estabelecimentos registrados:

I – Cumprir a legislação aplicável e as determinações regularmente expedidas pelo SIM/POA;

II – Garantir livre acesso da fiscalização;

III – Prestar informações verdadeiras e tempestivas;

IV – Manter responsável técnico quando exigível;

V – Manter equipe capacitada;

VI – Fornecer os documentos e registros solicitados;

VII – Comunicar fatos capazes de representar risco à saúde pública;

VIII – Manter condições adequadas de instalações, equipamentos e processos;

IX – Assegurar a rastreabilidade de matérias-primas e produtos;

X – Executar e manter programas de autocontrole;

XI – Comunicar previamente alterações relevantes;

XII – Comunicar paralisações e reinícios das atividades;

XIII – Comunicar programação de abate nos prazos estabelecidos pelo SIM/POA;

XIV – Assegurar a regular procedência dos animais e matérias-primas;

XV – Adotar as providências de bloqueio e recolhimento quando identificada desconformidade relevante;

XVI – Manter os produtos apreendidos sob fiel depósito quando assim determinado; e

XVII – Cumprir as demais obrigações inerentes à atividade.

Art. 52-A. Sem prejuízo do disposto no art. 52, constituem ainda obrigações dos estabelecimentos registrados, conforme aplicável:

I – fornecer ao SIM/POA, até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os dados referentes ao mês anterior de interesse na avaliação da produção, das matérias-primas, da industrialização, do transporte e da comercialização de produtos de origem animal;

II – manter arquivada no estabelecimento a documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos, salvo prazo maior fixado na norma complementar de que trata o art. 54;

III – comunicar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extraordinário em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e os horários de início e de provável conclusão;

IV – comunicar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais, a troca ou instalação de equipamentos e a expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – comunicar antecipadamente ao SIM/POA a chegada dos animais para abate, fornecendo os dados solicitados;

VI – comunicar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a chegada ou o recebimento de embarcação pesqueira ou de pescado;

VII – receber, no caso de estabelecimentos de leite e derivados, matéria-prima de propriedades leiteiras cadastradas no órgão estadual de defesa agropecuária e que atendam às exigências sanitárias relativas ao controle de enfermidades estabelecidas na legislação vigente;

VIII – manter atualizados registros de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como dos produtos fabricados, sua saída e destino, disponíveis para consulta do SIM/POA a qualquer momento;

IX – responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico-sanitário, mantendo controle de qualidade;

X – fornecer, a juízo do SIM/POA, laudo de análise laboratorial que comprove a qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados no processo produtivo;

XI – obedecer ao memorial descritivo de fabricação do produto e utilizar somente rótulos previamente aprovados pelo SIM/POA;

XII – fornecer a seus empregados e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XIII – desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades do estabelecimento;

XIV – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e produtos procedentes de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centros de consumo, sujeitos à reinspeção, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

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

XVI – fornecer utensílios e substâncias apropriadas para a coleta e o transporte de amostras ao laboratório, bem como substâncias apropriadas para desnaturação ou descaracterização de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata; e

XVII – arcar com os custos das análises fiscais e de outras análises necessárias à verificação da qualidade dos produtos fiscalizados, quando houver previsão na legislação municipal.

Art. 53. Os estabelecimentos deverão manter registros auditáveis de:

I – Recebimento de animais e matérias-primas;

II – Fornecedores;

III – Produção;

IV – Lotes;

V – Expedição e destinatários;

VI – Temperaturas e parâmetros críticos;

VII – Higienização;
VIII – Autocontrole;
IX – Análises laboratoriais;
X – Desvios identificados e ações corretivas; e
XI – Recolhimentos realizados.

Parágrafo único. Os registros previstos neste artigo deverão assegurar a rastreabilidade das matérias-primas, dos insumos e dos produtos em todas as etapas da cadeia produtiva, permitindo a identificação de sua origem, movimentação, processamento e destino, em conformidade com este Decreto e as normas complementares.

Art. 54. O prazo de conservação dos registros será definido em norma complementar, levando em consideração a natureza do produto, seu prazo de validade e o risco sanitário.

Parágrafo único. O prazo nunca poderá ser inferior ao período necessário à adequada rastreabilidade dos lotes produzidos e comercializados.

Art. 55. Os estabelecimentos somente poderão receber produtos de origem animal procedentes de estabelecimento sujeito a serviço oficial de inspeção competente e cujo âmbito legal de comercialização alcance o Município de Piracuruca.

Art. 56. O ingresso de animais para abate dependerá da documentação sanitária e de trânsito exigida pela legislação de defesa agropecuária.

CAPÍTULO VI
DO REGISTRO DOS PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM
Seção I
Do registro e cadastro de produtos

Art. 57. Os produtos fabricados por estabelecimento registrado deverão ser registrados ou cadastrados perante o SIM/POA, conforme procedimento definido neste Decreto e em normas complementares.

Art. 58. O registro ou cadastro deverá conter, conforme aplicável:
I – Denominação do produto;
II – Formulação e composição;
III – Matérias-primas e ingredientes utilizados;
IV – Aditivos e coadjuvantes de tecnologia;
V – Descrição do processo de fabricação;
VI – Parâmetros tecnológicos relevantes;
VII – Condições de conservação;
VIII – Prazo de validade tecnicamente fundamentado;
IX – Modelo de rotulagem;
X – Descrição dos controles aplicáveis; e
XI – Demais informações tecnicamente necessárias.

Art. 59. Produtos padronizados por legislação específica poderão ser submetidos a procedimento simplificado de cadastro ou registro, na forma de norma complementar.

Art. 60. Produtos não padronizados ou que apresentem processo, composição ou alegação diferenciada poderão ser submetidos à prévia análise técnica do SIM/POA.

Art. 61. Nenhuma alteração relevante de formulação, processo de fabricação ou rotulagem poderá ser implementada sem a correspondente atualização perante o SIM/POA.

Art. 61-A. Para efeito de registro de produto e de seu rótulo, o estabelecimento deverá obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, observadas as determinações dos demais órgãos que atuam ou legislam na área de alimentos de origem animal.

§ 1º Deverá ser encaminhada ao SIM/POA, para abertura do processo administrativo, a seguinte documentação:

I – requerimento de registro do produto e do rótulo;

II – comprovante de recolhimento do Documento de Arrecadação Municipal referente ao registro de rótulo, quando houver taxa instituída em lei;

III – memorial descritivo de fabricação, em modelo específico do SIM/POA, para cada produto;

IV – croqui ou arte final dos rótulos que represente fielmente sua utilização final, inclusive cores e dimensões;

V – fichas técnicas dos aditivos utilizados; e

VI – outros documentos tecnicamente necessários.

§ 2º Os documentos de que tratam os incisos III e IV do § 1º poderão ser apresentados em meio físico ou eletrônico, no número de vias definido pelo SIM/POA.

§ 3º Para a emissão do número de registro, o memorial descritivo deverá estar assinado pelo responsável legal e pelo responsável técnico, quando exigível.

Seção II
Da embalagem e rotulagem

Art. 62. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à sua natureza, capazes de preservar sua qualidade, integridade e inocuidade durante o armazenamento, transporte e comercialização.

§ 1º O material utilizado na confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve atender à legislação sanitária específica, inclusive quanto à autorização pela autoridade competente.

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

Art. 63. É vedada a reutilização de embalagem ou recipiente que possa representar risco de contaminação.

Art. 63-A. Os estabelecimentos somente poderão expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no SIM/POA e identificados por meio de rótulos aprovados, dispostos em local visível, quer se destinem diretamente ao consumo, quer a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou armazenar.

§ 1º Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme a legislação específica.

§ 2º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos e somente poderão ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar a declaração do número de registro no SIM/POA.

§ 3º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 4º O uso de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 64. A rotulagem deverá observar a legislação federal aplicável e conter, quando pertinente:

I – Denominação de venda;
II – Identificação do estabelecimento produtor;
III – Endereço;
IV – CNPJ ou CPF, quando cabível;
V – Número de registro do estabelecimento;
VI – Identificação do SIM/POA;
VII – Lista de ingredientes;
VIII – Conteúdo líquido;
IX – Identificação do lote;
X – Data de fabricação;
XI – Prazo de validade;
XII – Condições de conservação;
XIII – Instruções de preparo ou uso, quando necessárias;
XIV – Informações obrigatórias relativas a alergênicos e outros requisitos de saúde; e
XV – Demais informações exigidas pela legislação específica.

§ 1º A data de fabricação, 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, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

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

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

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deverá 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 SIM/POA.

Art. 64-A. Nos rótulos poderão constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões, sendo permitido, na composição de marcas, o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único. O uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos a símbolos ou a quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos públicos deverá cumprir a legislação específica.

Art. 65. É vedado utilizar na rotulagem informação, marca, denominação, desenho, símbolo ou alegação que:

I – Seja falsa ou inexata;

II – Possa induzir o consumidor a erro;

III – Atribua ao produto qualidade que não possua;

IV – Oculte sua verdadeira natureza, composição ou procedência; ou

V – Viole as normas específicas de rotulagem.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou a 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 depende de prévia aprovação da autoridade sanitária competente, atendidos os critérios estabelecidos em legislação específica.

Art. 66. O estabelecimento é responsável pela veracidade das informações constantes da rotulagem.

Art. 66-A. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo poderá ser aplicado de modo a esconder ou encobrir, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou a marca oficial do SIM/POA.

Parágrafo único. Os rótulos e a marca oficial do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento em que o produto foi submetido a processamento, fracionamento ou embalagem.

Seção III

Da marca oficial do SIM/POA

Art. 67. O carimbo, selo ou marca oficial do SIM/POA constitui identificação oficial de que o produto procede de estabelecimento sujeito à inspeção municipal.

Art. 68. A marca oficial conterá, no mínimo:

I – A expressão “PIRACURUCA – PI”;

II – A expressão “INSPECIONADO”;

III – O número de registro do estabelecimento; e

IV – A expressão “SIM/POA”.

§ 1º O formato, as dimensões e as formas de aplicação serão definidos em ato complementar da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

§ 2º Poderão ser estabelecidos tamanhos distintos conforme o tipo e a dimensão da embalagem.

Art. 68-A. A marca oficial do SIM/POA obedecerá aos modelos, às dimensões, à forma, aos dizeres e às especificações de uso constantes do Anexo II deste Decreto.

§ 1º Na marca oficial, a expressão "PIRACURUCA – PI" constará da parte superior interna, a palavra "INSPECIONADO", do centro, e a expressão "SIM/POA", da borda inferior interna.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante da marca oficial não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres e das linhas que representam a forma.

§ 3º A marca oficial deverá ser colocada em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, em cor única, de preferência preta, quando impressa, gravada ou litografada.

§ 4º Nas embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm^2 (dez centímetros quadrados), a marca oficial não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres do rótulo.

§ 5º Constatadas irregularidades nos carimbos, estes deverão ser imediatamente inutilizados pelo SIM/POA.

Art. 69. É proibida a reprodução, fabricação, cessão, utilização ou guarda indevida de selo, carimbo ou marca oficial do SIM/POA.

CAPÍTULO VII
DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 70. A inspeção será realizada em caráter permanente, periódico ou baseado em risco.

Art. 71. A inspeção será permanente durante as operações de abate nos estabelecimentos em que a legislação assim exigir.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos que abatam animais de açougue ou animais silvestres e exóticos legalmente autorizados, as operações de abate somente poderão ser

realizadas com a presença do médico-veterinário oficial, observado o art. 14, ressalvado que, no caso de répteis e anfíbios, a inspeção permanente restringe-se às operações de abate.

Art. 72. Nos demais estabelecimentos, a frequência da inspeção será definida pelo SIM/POA considerando:

I – Risco sanitário;
II – Volume e natureza da produção;
III – Histórico de conformidade;
IV – Efetividade dos autocontroles;
V – Resultados laboratoriais; e
VI – Demais elementos tecnicamente relevantes.

Art. 73. A inspeção e a fiscalização compreenderão, entre outros procedimentos:

I – Avaliação das condições higiênico-sanitárias;
II – Verificação de instalações e equipamentos;
III – Verificação dos fluxos produtivos;
IV – Avaliação da higiene dos manipuladores;
V – Verificação dos programas de autocontrole;
VI – Verificação da origem das matérias-primas;
VII – Verificação da rastreabilidade;
VIII – Avaliação da rotulagem;
IX – Controle de temperaturas;
X – Verificação da água;
XI – Coleta de amostras;
XII – Verificação de resíduos e contaminantes;
XIII – Verificação do transporte e expedição;
XIV – Avaliação do bem-estar animal;
XV – Inspeção ante mortem e post mortem; e
XVI – Outras atividades necessárias à segurança sanitária.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização compreenderão também, quando cabíveis:

I – a avaliação das informações da produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
II – a análise de resultados de exames físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biologia molecular, histológicos e outros necessários à verificação da conformidade dos processos e produtos;
III – a verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte; e
IV – a certificação sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 73-A. Quando em trânsito, a fiscalização dos produtos de origem animal será exercida pelo SIM/POA nos limites de sua competência, podendo ser realizada em ações conjuntas com os órgãos de defesa agropecuária e de vigilância sanitária.

Art. 73-B. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados no serviço estadual de inspeção, sob inspeção federal ou integrantes do SISBI-POA, atendidas as exigências deste Decreto e da legislação específica, têm livre trânsito no território do Município, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Art. 73-C. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade com as normas específicas relacionadas à natureza e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o transporte de produtos de origem animal destinados ao consumo humano juntamente com produtos ou mercadorias de outra natureza que possam comprometer sua inocuidade.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito, quando embalados apenas primariamente, deverão estar adequadamente acondicionados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e manter a temperatura dos produtos nos níveis adequados à sua conservação, conforme a legislação vigente.

§ 4º Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marca oficial ou de rótulo aprovado, bem como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, os subprodutos e os produtos não comestíveis, quando em trânsito, devem estar acompanhados de certificado sanitário ou guia de trânsito.

§ 5º As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização ficam dispensadas dos documentos citados no § 4º, desde que comprovadamente destinadas a estabelecimento sob inspeção oficial.

CAPÍTULO VIII

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, DA RASTREABILIDADE E DO RECOLHIMENTO

Art. 74. Todo estabelecimento registrado deverá desenvolver, implantar, manter, monitorar, verificar e corrigir programas de autocontrole compatíveis com sua atividade, porte e risco.

Art. 75. Os programas de autocontrole abrangerão, conforme aplicável:

I – Boas Práticas de Fabricação – BPF;
II – Procedimentos de higiene operacional;
III – Controle integrado de pragas;
IV – Controle da água;
V – Controle de temperaturas;

VI – Seleção e controle de fornecedores;
VII – Recebimento de matérias-primas;
VIII – Higiene e saúde dos trabalhadores;
IX – Manutenção de instalações e equipamentos;
X – Calibração e aferição;
XI – Análises laboratoriais;
XII – Prevenção de contaminação cruzada;
XIII – Controle de formulação e processos;
XIV – Rastreabilidade;
XV – Recolhimento de produtos;
XVI – Bem-estar animal, quando aplicável;
XVII – Análise de perigos e controles preventivos compatíveis com a atividade; e
XVIII – Outros controles necessários.

Art. 76. Os programas de autocontrole deverão possuir registros sistematizados, legíveis, íntegros e auditáveis.

§ 1º Os registros poderão ser físicos ou eletrônicos.

§ 2º Nos sistemas eletrônicos deverão ser garantidas a integridade, segurança, rastreabilidade e disponibilidade das informações.

Art. 77. A existência de programa de autocontrole não substitui nem reduz a responsabilidade do estabelecimento pela segurança e conformidade de seus produtos.

Art. 78. O SIM/POA verificará oficialmente a implantação, manutenção e efetividade dos programas de autocontrole.

Parágrafo único. A verificação oficial de que trata este artigo poderá considerar a conformidade dos processos de produção por meio dos resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou de outros previstos para o produto em questão.

Art. 79. O estabelecimento deverá assegurar rastreabilidade que permita identificar, no mínimo:

I – Fornecedores;
II – Animais ou matérias-primas recebidos;
III – Lotes produzidos;
IV – Datas de produção;
V – Quantidade produzida; e
VI – Destinatários dos produtos expedidos.

Art. 80. Identificada desconformidade que represente risco ou possa comprometer a segurança do produto, o estabelecimento deverá:

I – Bloquear os lotes envolvidos;

II – Avaliar a extensão da desconformidade;
III – Comunicar imediatamente ao SIM/POA quando houver risco relevante;
IV – Localizar os destinatários;
V – Promover o recolhimento, quando necessário;
VI – Dar destinação adequada ao produto; e
VII – Documentar as ações adotadas.

Art. 81. O SIM/POA poderá determinar o recolhimento de produto sempre que houver risco, fraude, adulteração, desconformidade relevante ou impossibilidade de assegurar sua rastreabilidade.

CAPÍTULO IX

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 82. O SIM/POA poderá coletar amostras de matérias-primas, ingredientes, água, produtos, superfícies, utensílios ou outros materiais para análises oficiais.

Art. 83. A coleta será formalizada em termo próprio contendo informações suficientes para identificação, rastreabilidade e preservação da cadeia de custódia.

Art. 84. As análises poderão ser realizadas por laboratório oficial, credenciado, habilitado ou reconhecido pela autoridade competente.

Art. 85. Quando tecnicamente possível, será assegurado ao interessado o exercício de contraprova ou perícia de contraprova, de acordo com o método analítico e as normas aplicáveis.

Parágrafo único. A impossibilidade técnica de realização de contraprova deverá ser registrada e fundamentada.

Art. 86. Resultado laboratorial em desconformidade será avaliado em conjunto com a natureza do parâmetro, o risco sanitário, o histórico do estabelecimento, os autocontroles e os demais elementos disponíveis.

Art. 86-A. Para os casos em que existam dúvidas sobre a inocuidade de produtos, em razão do comprometimento das condições industriais ou higiênico-sanitárias das instalações ou do processo tecnológico, a partida poderá ser sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 86-B. A critério do SIM/POA, poderão ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Parágrafo único. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, admite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para produto similar.

Art. 86-C. Quando cabível a contraprova, a coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do termo de coleta de amostras, em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, para eventual perícia de contraprova.

§ 2º Quando o resultado da análise fiscal estiver em desacordo com os padrões legais, o SIM/POA notificará o responsável, que poderá requerer a análise de contraprova no prazo de 10 (dez) dias, contado da notificação, sem prejuízo do prazo de defesa.

§ 3º A coleta não será realizada em triplicata quando a quantidade ou a natureza do produto não permitir, quando o prazo de validade do produto for insuficiente para a realização da contraprova ou nas análises microbiológicas em que a contraprova não seja aplicável, hipóteses em que uma única amostra será encaminhada ao laboratório.

§ 4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, ou expirado seu prazo de validade, prevalecerá o resultado da análise fiscal.

§ 5º Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM/POA determinará sua inutilização ou seu aproveitamento como subproduto não comestível, observado o art. 107.

Art. 86-D. Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, poderá ser realizada, em articulação com a Vigilância Sanitária, a coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM/POA em estabelecimentos varejistas.

CAPÍTULO X

DA INSPEÇÃO DOS ANIMAIS E DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 87. Os animais destinados ao abate deverão estar acompanhados dos documentos sanitários e de trânsito exigidos pela legislação aplicável.

Art. 88. A inspeção ante mortem será realizada pelo médico-veterinário oficial antes do abate e compreenderá avaliação dos animais, dos documentos e das condições de manejo e alojamento.

Art. 89. Nenhum animal poderá ser submetido ao abate sem a correspondente liberação do serviço oficial, ressalvadas as situações de emergência tratadas na legislação.

Art. 90. O abate de emergência somente será realizado nas hipóteses tecnicamente justificadas e de acordo com as determinações do médico-veterinário oficial.

Art. 91. A inspeção post mortem compreenderá o exame de carcaças, partes, órgãos e vísceras, com julgamento sanitário e destinação correspondente.

Art. 92. O médico-veterinário oficial poderá determinar:

I – Liberação para consumo;
II – Aproveitamento condicional;
III – Tratamento ou processamento específico;
IV – Segregação;
V – Condenação parcial; ou
VI – Condenação total,

conforme a condição sanitária identificada e a legislação aplicável.

Art. 93. O manejo, transporte, desembarque, alojamento, contenção, insensibilização e abate dos animais deverão observar os princípios e normas de bem-estar animal.

Art. 94. Os estabelecimentos deverão manter equipamentos de insensibilização e abate em condições adequadas de conservação e funcionamento.

Art. 95. Os trabalhadores envolvidos no manejo pré-abate e abate deverão receber capacitação compatível com suas funções.

CAPÍTULO XI
DAS AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE, DA AGRICULTURA FAMILIAR E DA PRODUÇÃO ARTESANAL

Art. 96. Os procedimentos de registro e inspeção das agroindústrias de pequeno porte, empreendimentos da agricultura familiar e produtores artesanais observarão:

I – Proporcionalidade;
II – Razoabilidade;
III – Análise de risco;
IV – Adequação à escala de produção;
V – Simplificação administrativa; e
VI – Preservação dos requisitos essenciais de inocuidade.

Art. 97. Para fins de comprovação da condição de agricultor familiar, poderá ser exigida inscrição ativa no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, ou no instrumento oficial que venha a substituí-lo, quando essa condição for relevante para aplicação do procedimento diferenciado.

Art. 98. Poderão ser admitidas soluções construtivas, instalações, equipamentos e procedimentos adaptados à pequena escala, desde que:

I – Sejam tecnicamente justificáveis;
II – Permitam adequada higienização;
III – Previnam contaminações;
IV – Assegurem fluxo sanitário compatível; e
V – Não comprometam a inocuidade dos produtos.

Art. 99. A simplificação prevista neste Capítulo não poderá dispensar:

I – Água em condições adequadas;
II – Controle de higiene;
III – Prevenção de contaminação cruzada;
IV – Controle de temperatura quando necessário;
V – Rastreabilidade;
VI – Autocontrole proporcional à atividade;
VII – Responsável técnico quando legalmente exigível; ou
VIII – Demais condições essenciais à segurança dos produtos.

Art. 100. O SIM/POA priorizará orientação e educação sanitária aos empreendimentos de pequeno porte, sem prejuízo das medidas necessárias diante de risco, fraude ou descumprimento grave.

Art. 101. O regime simplificado não amplia o âmbito territorial de comercialização previsto no art. 2º deste Decreto.

CAPÍTULO XII

DAS MEDIDAS ADMINISTRATIVAS PREVENTIVAS E CAUTELARES

Art. 102. Diante de indício de risco à saúde pública, fraude, adulteração, clandestinidade, embaraço à fiscalização ou situação capaz de comprometer a eficácia da ação administrativa, o SIM/POA poderá adotar, isolada ou cumulativamente:

I – Notificação para correção;
II – Apreensão ou retenção de animais, matérias-primas, ingredientes, produtos, embalagens, rótulos, equipamentos ou documentos;
III – Suspensão cautelar de processo, linha de produção, fabricação, expedição ou comercialização;
IV – Interdição cautelar, total ou parcial, de estabelecimento, instalação ou equipamento;
V – Determinação de recolhimento;
VI – Determinação de tratamento, reprocessamento, correção, aproveitamento condicional ou destinação específica;

VII – Inutilização ou destruição de produto nas hipóteses autorizadas pela legislação; e

VIII – Outras medidas indispensáveis à prevenção ou cessação do risco, desde que fundamentadas e juridicamente admitidas.

Art. 103. As medidas preventivas e cautelares:

I – Não possuem natureza de penalidade;
II – Deverão ser motivadas;
III – Serão formalizadas em termo próprio;
IV – Indicarão os fatos e fundamentos que as justificam;
V – Delimitarão seu alcance; e
VI – Permanecerão somente enquanto necessárias.

Art. 104. Os bens apreendidos poderão permanecer:

I – Sob guarda do Município;
II – Em local indicado pelo SIM/POA; ou
III – Sob responsabilidade de fiel depositário.

Art. 105. O fiel depositário fica proibido de remover, alterar, utilizar, comercializar ou dar destinação aos bens apreendidos sem autorização expressa.

Art. 106. A interdição ou suspensão cautelar será levantada quando comprovadas a cessação do risco e a correção das causas que motivaram a medida.

Art. 107. A inutilização ou destruição de produto será formalizada em termo circunstanciado e observará as normas ambientais, sanitárias e de destinação de resíduos.

Art. 108. Em situação de risco grave e iminente, as medidas cautelares poderão produzir efeitos imediatos, independentemente de prévia manifestação do interessado, assegurado posterior contraditório.

Art. 109. Os custos decorrentes de guarda, transporte, recolhimento, tratamento, reprocessamento, inutilização ou destruição de produto, quando decorrentes de irregularidade imputável ao estabelecimento, serão de responsabilidade do infrator, nos termos da legislação.

Art. 110. As medidas cautelares poderão ser revistas de ofício ou mediante requerimento fundamentado do interessado.

CAPÍTULO XIII

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art. 111. Constitui infração administrativa a ação ou omissão tipificada na Lei Complementar Municipal nº 082/2026, neste Decreto ou nas normas complementares regularmente expedidas, observados os limites estabelecidos em lei.

Art. 111-A. São responsáveis pela infração às disposições deste Decreto, para efeito de aplicação das penalidades previstas na Lei Complementar Municipal nº 082/2026, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtoras de matéria-prima de qualquer natureza destinada à indústria de produtos de origem animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA, observado o art. 5º;

II – proprietárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal; e

III – que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere este 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.

Art. 112. As infrações serão classificadas como leves, moderadas, graves, muito graves ou gravíssimas de acordo com a Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Parágrafo único. O decreto e os atos complementares poderão estabelecer critérios técnicos de enquadramento, mas não poderão criar nova infração nem agravar penalidade sem previsão legal.

Art. 112-A. O enquadramento das condutas nas classes de infração previstas no art. 112 e a respectiva faixa de multa observarão a tabela constante do Anexo I deste Decreto, sem prejuízo das demais infrações tipificadas na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Parágrafo único. Quando a mesma conduta infringente for passível de enquadramento em mais de um dispositivo, prevalecerá o enquadramento mais gravoso.

Art. 113. Poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, na forma da Lei Complementar Municipal nº 082/2026:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Suspensão temporária de registro, cadastro, fabricação, expedição ou atividade;

IV – Cancelamento de registro ou cadastro de produto; e

V – Cassação do registro do estabelecimento.

Art. 114. A advertência poderá ser aplicada à infração leve cometida por infrator primário quando:

I – Não houver dano;
II – Não houver risco relevante à saúde pública; e
III – A irregularidade for prontamente corrigida.

Art. 115. A multa será fixada em Unidade Fiscal do Município de Piracuruca – UFMP, ou índice municipal que legalmente venha a substituí-la, nos seguintes limites:

I – Infração leve: de 33 (trinta e três) a 66 (sessenta e seis) UFMP;
II – Infração moderada: de 67 (sessenta e sete) a 134 (cento e trinta e quatro) UFMP;
III – Infração grave: de 135 (cento e trinta e cinco) a 270 (duzentos e setenta) UFMP;
IV – Infração muito grave: de 271 (duzentos e setenta e um) a 542 (quinhentos e quarenta e dois) UFMP; e
V – Infração gravíssima: de 543 (quinhentos e quarenta e três) a 1.086 (mil e oitenta e seis) UFMP.

Art. 116. Na fixação da multa serão considerados:

I – Gravidade da conduta;
II – Risco ou dano produzido;
III – Vantagem econômica auferida;
IV – Capacidade econômica do infrator;
V – Antecedentes;
VI – Circunstâncias agravantes; e
VII – Circunstâncias atenuantes.

Parágrafo único. Na avaliação dos critérios previstos neste artigo, serão também considerados:

I – as consequências do fato à saúde ou à economia pública;
II – a clandestinidade da atividade;
III – as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos; e
IV – a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 117. Quando a vantagem econômica comprovadamente obtida com a infração superar o limite máximo da respectiva faixa, aplicar-se-á o regime previsto na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Art. 118. A redução de multa destinada à agroindústria de pequeno porte, agricultor familiar ou produtor artesanal observará os requisitos e limites previstos na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Art. 119. A suspensão temporária de registro, cadastro, fabricação, expedição ou atividade será aplicada nos casos e pelo prazo estabelecidos na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Art. 120. O cancelamento de registro ou cadastro de produto dependerá de decisão administrativa fundamentada e observará as hipóteses previstas em lei.

Art. 121. A cassação do registro do estabelecimento somente será aplicada nas hipóteses legalmente previstas e após processo administrativo que assegure contraditório e ampla defesa.

Art. 122. Constituem circunstâncias agravantes e atenuantes aquelas previstas na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Parágrafo único. Para fins de caracterização e avaliação das circunstâncias agravantes previstas na Lei Complementar Municipal nº 082/2026, poderão ser considerados, quando legalmente cabíveis, os seguintes elementos:

I – ser o infrator reincidente;

II – ter o infrator cometido a infração visando à obtenção de vantagem para si ou para outrem;

III – deixar o infrator de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV – ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V – ter a infração consequência danosa para a saúde ou para a economia pública;

VI – ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VII – ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VIII – ter o infrator descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto; e

IX – ter o infrator dificultado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM/POA.

Art. 123. Considera-se reincidência a prática de nova infração no prazo de 5 (cinco) anos, contado da decisão administrativa definitiva que tenha aplicado penalidade por infração anterior.

§ 1º A reincidência específica ocorrerá quando a nova infração possuir a mesma natureza ou fundamento da anteriormente sancionada.

§ 2º A repercussão da reincidência sobre a multa observará os limites previstos em lei.

§ 3º Quando a legislação municipal estabelecer a aplicação em dobro da multa em razão de reincidência, a majoração terá como referência a penalidade anteriormente aplicada, observados os critérios e limites previstos na Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

CAPÍTULO XIV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
Seção I
Da autuação e da instrução

Art. 124. A apuração de infração ocorrerá em processo administrativo próprio, instaurado mediante auto de infração lavrado por agente competente.

Art. 125. O auto de infração conterá, no mínimo:

I – Identificação do autuado;
II – Identificação do estabelecimento;
III – Local, data e, quando pertinente, hora da constatação;
IV – Descrição objetiva dos fatos;
V – Circunstâncias relevantes;
VI – Indicação dos dispositivos infringidos;
VII – Identificação do agente autuante;
VIII – Indicação das medidas cautelares adotadas, quando existentes; e
IX – Informação sobre o prazo para defesa.

Art. 126. A recusa do autuado em assinar o auto de infração não prejudicará sua validade.

Parágrafo único. A recusa será certificada pelo agente, preferencialmente mediante testemunha, registro eletrônico, fotografia, vídeo ou outro meio idôneo.

Art. 127. Poderão ser utilizados, entre outros:

I – Termo de fiscalização;
II – Termo de notificação;
III – Termo de coleta de amostras;
IV – Termo de apreensão ou retenção;
V – Termo de fiel depósito;
VI – Termo de interdição;
VII – Termo de desinterdição;
VIII – Termo de inutilização;
IX – Relatório de inspeção;
X – Laudo técnico;
XI – Registro fotográfico ou audiovisual; e
XII – Demais documentos pertinentes.

Art. 127-A. Para os fins do art. 127, considera-se:

I – termo de apreensão ou retenção: documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações e aos procedimentos administrativos;
II – termo de inutilização: documento hábil à descrição da providência e do destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria-prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos;
III – termo de coleta de amostras: documento que formaliza a coleta de amostras para fins de análise laboratorial;
IV – termo de fiel depósito: documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos para responder pela sua guarda até ulterior deliberação;

V – termo de interdição: documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de equipamento, seção ou estabelecimento, nas hipóteses previstas no art. 102;

VI – termo de notificação: documento destinado a cientificar o interessado de irregularidade, exigência, prazo ou ato administrativo, inclusive da aplicação da pena de advertência;

VII – termo de desinterdição: documento hábil para tornar sem efeito o termo de interdição; e

VIII – termo de revelia: documento que comprova a ausência de defesa dentro do prazo legal.

Art. 128. O autuado poderá apresentar defesa no prazo de 20 (vinte) dias, contado da ciência do auto.

Art. 129. A ciência dos atos processuais poderá ocorrer:

I – Pessoalmente;

II – Por via postal com comprovação de recebimento;

III – Por meio eletrônico cadastrado;

IV – Por publicação oficial, quando cabível; ou

V – Por outro meio idôneo que assegure a certeza da comunicação.

§ 1º A assinatura do autuado no auto de infração, ao receber cópia deste, constitui recibo de notificação.

§ 2º Em caso de recusa do autuado em assinar o auto de infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, podendo a comunicação ser encaminhada por via postal, com aviso de recebimento, ou por outro procedimento equivalente.

§ 3º Quando não se conseguir localizar o interessado pelos meios previstos neste artigo, a ciência será feita por edital publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 130. Durante a instrução poderão ser realizadas:

I – Diligências;

II – Inspeções complementares;

III – Oitivas;

IV – Requisição de documentos;

V – Análises laboratoriais;

VI – Manifestação técnica;

VII – Parecer jurídico, quando necessário; e

VIII – Outros meios de prova admitidos.

Art. 131. As provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias ou manifestamente protelatórias poderão ser indeferidas mediante decisão fundamentada.

Art. 131-A. O processo administrativo será formalizado em ordem cronológica, com todas as suas folhas numeradas e rubricadas, admitida sua tramitação em meio eletrônico.

Parágrafo único. Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões.

Art. 131-B. Os prazos previstos neste Decreto começam a correr a partir da ciência oficial do interessado, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo único. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente ou em que este for encerrado antes da hora normal.

Seção II
Do julgamento e dos recursos

Art. 132. O julgamento em primeira instância será realizado por autoridade formalmente designada pelo Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, distinta do agente responsável pela lavratura do auto de infração.

Art. 133. A decisão administrativa deverá conter:

I – Relatório sucinto;
II – Identificação dos fatos relevantes;
III – Análise da defesa e das provas;
IV – Fundamentação;
V – Enquadramento jurídico;
VI – Conclusão quanto à procedência ou improcedência; e
VII – Penalidade e prazo para cumprimento, quando cabíveis.

Art. 134. Da decisão de primeira instância caberá recurso administrativo no prazo de 20 (vinte) dias, contado da ciência.

§ 1º O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão.

§ 2º A autoridade poderá reconsiderar a decisão no prazo de 10 (dez) dias.

§ 3º Não havendo reconsideração, o recurso será encaminhado ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento para julgamento em segunda e última instância administrativa.

Art. 135. O recurso terá efeito suspensivo quanto às penalidades, ressalvada decisão motivada fundada em risco à saúde pública.

Parágrafo único. O recurso contra penalidade não suspende automaticamente medida cautelar regularmente aplicada.

Art. 136. As decisões que aplicarem cassação do registro de estabelecimento ou cancelamento definitivo de registro de produto estarão sujeitas ao reexame necessário pela autoridade de segunda instância, ainda que não seja interposto recurso.

Art. 137. A decisão administrativa definitiva será comunicada ao interessado e registrada no cadastro do SIM/POA.

Art. 138. A multa deverá ser paga no prazo de 30 (trinta) dias, contado da ciência da decisão administrativa definitiva.

§ 1º A multa será recolhida ao Tesouro Municipal.

§ 2º O valor não pago será encaminhado para inscrição em dívida ativa municipal, observada a legislação tributária.

§ 3º O pagamento da multa não dispensa:

I – A correção das irregularidades;

II – O cumprimento das determinações administrativas;

III – A reparação dos danos eventualmente causados; ou

IV – O cumprimento de outras obrigações legalmente exigíveis.

§ 4º O comprovante de pagamento da multa deverá ser apresentado ao SIM/POA no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

Art. 138-A. É vedado o deferimento de pedido de cancelamento ou de parcelamento de multa sem observância do procedimento administrativo previsto neste Decreto e na legislação tributária municipal.

Seção III
Do termo de compromisso de adequação

Art. 139. Poderá ser celebrado Termo de Compromisso de Adequação para correção de irregularidades passíveis de saneamento, quando a medida se revelar adequada à proteção do interesse público.

§ 1º O Termo estabelecerá:

I – As irregularidades constatadas;

II – As providências necessárias;

III – Os respectivos prazos;

IV – Formas de comprovação;

V – Mecanismos de acompanhamento; e

VI – Consequências do descumprimento.

§ 2º Não será utilizado Termo de Compromisso para afastar responsabilidade decorrente de:

I – Fraude;

II – Adulteração;

III – Falsificação;
IV – Clandestinidade;
V – Risco grave à saúde pública; ou
VI – Conduta dolosa incompatível com a solução consensual.

§ 3º A celebração do Termo não importará renúncia indevida ao exercício do poder de polícia.

CAPÍTULO XV
DA COOPERAÇÃO INSTITUCIONAL E DA INTEGRAÇÃO AO SISBI-POA

Art. 140. O Município poderá celebrar convênios, acordos, termos de cooperação e instrumentos congêneres com:

I – União;
II – Estado do Piauí;
III – Outros Municípios;
IV – Consórcios públicos;
V – Instituições públicas de ensino e pesquisa;
VI – Laboratórios; e
VII – outras entidades públicas, nos limites da legislação.

Art. 141. Os instrumentos de cooperação poderão envolver:

I – Capacitação;
II – Intercâmbio de informações;
III – Utilização de laboratórios;
IV – Ações conjuntas de fiscalização;
V – desenvolvimento de sistemas;
VI – Educação sanitária;
VII – Apoio técnico; e
VIII – Preparação para reconhecimento de equivalência.

Art. 142. A integração do SIM/POA ao SISBI-POA dependerá do atendimento das exigências estabelecidas pela autoridade federal competente e da formalização do respectivo reconhecimento.

Art. 143. O Município manterá estrutura administrativa, equipe, procedimentos, registros, programas de supervisão, mecanismos de fiscalização e demais condições compatíveis com o processo de reconhecimento de equivalência.

Art. 144. O SIM/POA manterá atualizados os cadastros e informações nos sistemas oficiais exigíveis para sua área de atuação.

Art. 145. O reconhecimento de equivalência poderá abranger todo o serviço ou escopo específico de estabelecimentos, produtos ou áreas, conforme o ato expedido pela autoridade competente.

Art. 146. Somente os estabelecimentos e produtos efetivamente abrangidos pelo reconhecimento poderão utilizar indicação relativa ao SISBI-POA ou beneficiar-se do âmbito territorial correspondente.

CAPÍTULO XVI
DA TRANSPARÊNCIA, DOS DADOS E DOS ATOS COMPLEMENTARES

Art. 147. O SIM/POA manterá cadastro atualizado dos estabelecimentos registrados, contendo, sempre que possível:

I – Razão social ou nome;
II – Número de registro;
III – Classificação;
IV – Situação do registro; e
V – Informações de interesse público compatíveis com a legislação de proteção de dados e sigilo empresarial.

Art. 148. Poderão ser divulgadas no sítio eletrônico do Município informações relativas:

I – Aos estabelecimentos registrados;
II – A atos normativos;
III – A formulários;
IV – A orientações sanitárias;
V – A procedimentos de registro;
VI – A contatos institucionais; e
VII – A outras informações de interesse público.

Art. 149. Informações protegidas por sigilo comercial, industrial, profissional ou legal receberão tratamento compatível com a legislação aplicável.

Art. 150. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento poderá expedir portarias, instruções, manuais, procedimentos operacionais, listas de verificação, formulários e modelos de documentos necessários à execução deste Decreto.

Parágrafo único. Os atos complementares:

I – Não poderão criar infrações ou penalidades sem previsão legal;
II – Não poderão criar taxas ou obrigações tributárias;
III – Deverão guardar pertinência com a Lei Complementar Municipal nº 082/2026 e com este Decreto; e
IV – Deverão observar, quando aplicável, as normas técnicas federais de inspeção de produtos de origem animal.

CAPÍTULO XVII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 151. A instituição, cobrança ou majoração de taxa relacionada ao exercício do poder de polícia, registro, vistoria, análise, certificação ou outra atividade do SIM/POA dependerá de previsão específica na legislação tributária municipal.

Parágrafo único. Na inexistência de previsão legal, nenhum registro ou ato poderá ser condicionado ao pagamento de taxa criada exclusivamente por ato regulamentar.

Art. 152. Os estabelecimentos registrados com fundamento na legislação municipal anterior manterão provisoriamente sua condição, devendo promover atualização cadastral e adequação ao novo regime no prazo de 12 (doze) meses contado da entrada em vigor da Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

§ 1º O SIM/POA elaborará cronograma de adequação.

§ 2º Poderá ser concedido prazo adicional, mediante decisão técnica motivada, quando a adequação exigir obra, aquisição de equipamento ou providência de maior complexidade, desde que não exista risco à saúde pública.

§ 3º A regra de transição não autoriza a manutenção de condição que represente risco sanitário grave ou iminente.

Art. 153. Os processos de registro em andamento serão adequados ao novo regime, aproveitados os atos e documentos válidos já produzidos.

Art. 154. Os processos administrativos sancionadores em curso observarão:

I – As normas processuais vigentes a partir da entrada em vigor da nova legislação; e

II – Quanto à definição de infrações e penalidades, a legislação vigente na data do fato, salvo aplicação de norma posterior mais favorável ao administrado.

Art. 155. Os regulamentos, portarias, manuais, formulários e atos administrativos anteriormente expedidos permanecerão aplicáveis somente naquilo que não contrariar a Lei Complementar Municipal nº 082/2026 e este Decreto, até sua substituição.

Art. 156. Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, observado:

I – O âmbito de competência municipal;

II – A Lei Complementar Municipal nº 082/2026;

III – A legislação federal de inspeção de produtos de origem animal;

IV – As normas do SUASA e do SISBI-POA, quando aplicáveis;

V – A legislação estadual pertinente, quando incidente; e

VI – Os princípios do devido processo legal, razoabilidade, proporcionalidade e segurança sanitária.

Art. 157. A aplicação subsidiária de norma federal ou estadual não autoriza o Município a exercer competência reservada a outro ente federativo nem a ampliar o âmbito territorial de comercialização dos produtos registrados no SIM/POA.

Art. 158. Ficam revogadas as disposições regulamentares municipais em contrário.

Art. 159. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, observado o início da vigência da Lei Complementar Municipal nº 082/2026.

Gabinete do Prefeito Municipal de Piracuruca, Piauí, aos 27 dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e seis.

FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387

Assinado de forma digital por FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387
Dados: 2026.10.27 11:57:32 -03'00'

Francisco Marcelo Carvalho Mendes
Prefeito Municipal de Piracuruca

DECRETO Nº 054/2026

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MUNICÍPIO DE PIRACURUCA

ANEXO I – TABELA COM LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES

LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES				
INFRAÇÃO	**ENQUADRAMENTO LEGAL**	**ESPECIFICAÇÃO**	**Tipo de Infração**	**VALOR (UFMP)**
LEVE				
Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
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.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
Utilizar rótulo que não atende ao dispositivo na legislação aplicável.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Leve**	33 a 66
MODERADA				
Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
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.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Recepcionar ou manter, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134

Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrados no MAPA, na ADAPI,no SIM, ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	**Moderada**	67 a 134
Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Moderada**	67 a 134
GRAVE				
Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Grave**	135 a 270
Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes á quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Grave**	135 a 270
Fraudar registros sujeitos á verificação pelo SIM	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Grave**	135 a 270
Simular a legalidade de matéria-prima, ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Grave**	135 a 270
Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Grave**	135 a 270
MUITO GRAVE				
Abater animais na ausência de Médico Veterinário pela inspeção.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Muito grave**	271 a 542
Não notificar imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Muito grave**	271 a 542
Não sacrificar animais condenados na inspeção ante mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Muito grave**	271 a 542
Não dar a devida destinação aos produtos condenados	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Muito grave**	271 a 542
GRAVÍSSIMA				
Impedir, dificultar, embaraçar ou constranger, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Decreto e legislação específica	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086

Desenvolver, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Utilizar, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	**Gravíssima**	543 a 1.086
Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	Gravíssima	543 a 1.086
Fraudar documentos oficiais.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	Gravíssima	543 a 1.086
Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	Gravíssima	543 a 1.086
Envolver em comprovada conduta especificada na legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.	Lei 082/2026, Art. 47.	Por infração	Gravíssima	543 a 1.086

FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387

Assinado de forma digital por FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387
Dados: 2026.10.27 11:58:26 -03'00'

ANEXO II – MODELOS DA MARCA OFICIAL DO SIM/POA

I – Modelo 1:

a) dimensões: 0,07 m x 0,05 m (sete por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, e "PIRACURUCA – PI", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro, a expressão "SIM/POA", acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaças ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II – Modelo 2:

a) dimensões: 0,05 m x 0,03 m (cinco por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos aos do modelo 1;

c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III – Modelo 3:

a) dimensões: 0,02 m (dois centímetros) de diâmetro nas embalagens de produtos com peso até 1 kg (um quilograma); 0,04 m (quatro centímetros) de diâmetro nas embalagens de produtos com peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); e 0,05 m (cinco centímetros) de diâmetro nas embalagens com peso superior a 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, e "PIRACURUCA – PI", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro, a expressão "SIM/POA", acompanhando a curva inferior;

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

IV – Modelo 4:

a) dimensões: 0,05 m (cinco centímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: idênticos aos do modelo 3;

d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros continentes que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas;

V – Modelo 5:

a) dimensões: 0,06 m (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10 kg (dez quilogramas) e 0,15 m (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10 kg (dez quilogramas);

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos adotados nos modelos precedentes, dispostos todos no sentido horizontal;

d) uso: para produtos não comestíveis.

§ 1º Para o modelo 3 com 2 cm de diâmetro, utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "PIRACURUCA – PI" e "SIM/POA";

b) fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio), para a inscrição "INSPECIONADO" e o número de registro;

c) espessura de 0,6 mm para a borda da circunferência.

§ 2º Para o modelo 3 com 4 cm de diâmetro, utilizar:

a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "PIRACURUCA – PI" e "SIM/POA";

b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze), para a inscrição "INSPECIONADO" e o número de registro;

c) espessura de 1,2 mm para a borda da circunferência.

§ 3º No uso do modelo 3, permite-se a impressão da marca oficial em alto-relevo ou por processo automático de impressão com tinta indelével, na tampa ou no fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem sua impressão no rótulo.

FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387

Assinado de forma digital por FRANCISCO MARCELO CARVALHO MENDES:86745549387
Dados: 2026.10.27 11:58:04 -03'00'