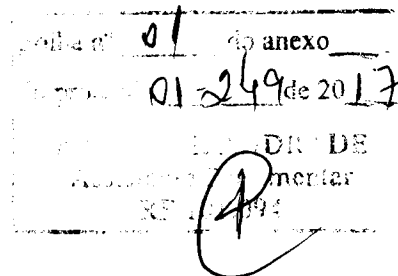




**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

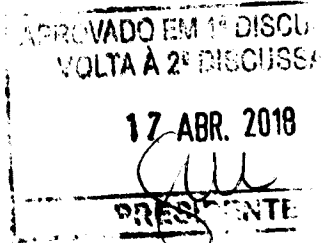
54º GABINETE DE VEREADOR ZÉ TURIN



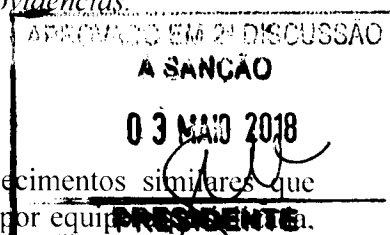
PROJETO DE LEI Nº 117

PL

249/2017



Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.



A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º A inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares que comercializem carnes deverão ser obrigatoriamente exercidas por equipe especializada, chefiada por médico veterinário devidamente habilitado para o exercício dessa atividade no aspecto sanitário, higiênico e tecnológico, consoante o disposto no art. 5º, alínea "f", da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Parágrafo único. A obrigatoriedade prevista no *caput* deste artigo deverá ser gradativamente estendida a outros estabelecimentos e locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização, como matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empreguem produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, todos os produtos de origem animal.

Art. 2º A presente Lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da sua publicação.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões,

Zé Turin
Vereador

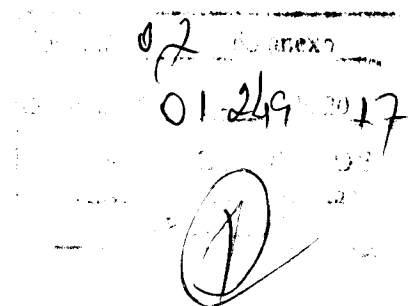
18 ABR 2017

CCP. 42

16:13 18/04/2017 01:00:04 - Protocolo Legislativo - 3874

Matéria PL 249/2017. Documento digitalizado e autenticado por ANDRÉ BITENCOURT LOPES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?plD=172872>.

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
02003 e folha de informação
sob nº 04. 19.05.17
Ass: Kardec Latorre de Andrade
Assistente Parlamentar
SGP-22



JUSTIFICATIVA

Recentes acontecimentos revelados por investigação conduzida pela Polícia Federal sob o codinome “operação carne fraca” alarmaram o Poder Público e a sociedade civil sobre tema da mais alta relevância em matéria de saúde pública e controle da qualidade das carnes produzidas e comercializadas no Brasil e também exportadas para vários países do mundo.

No âmbito do Município de São Paulo, o Código Sanitário do Município (Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004), regulamentado pelo Decreto nº 50.079, de 7 de outubro de 2008, dispõe sobre procedimentos, métodos e técnicas de vigilância em saúde. O Decreto citado estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do antigo Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos – DIMA para Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA.

Embora o artigo 5º do Decreto Municipal nº 50.079/2008 preveja nível universitário como requisito para o exercício de cargo de “autoridade sanitária”, é notório que somente poucos profissionais detêm conhecimento específico de formação superior para o exercício responsável e diligente da fiscalização da qualidade de produtos de origem animal. Tanto isso é verdade que a Lei Federal nº 5.517/68, que regulamenta a profissão de médico veterinário, dispõe, em seu artigo 5º, alínea “f”, que:

“Art. 5º É da competência privativa do médico veterinário o exercício das seguintes atividades e funções a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particulares: ...

(...)

f) a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização;”

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

54º GABINETE DE VEREADOR ZÉ TURIN

03
01-249-17
P

É imperioso, portanto, que o Município de São Paulo se adapte à legislação federal em vigor, de modo a garantir aos consumidores locais acesso a produtos de origem animal, em especial, às carnes, de forma segura, sem risco à sua saúde.

Dadas as limitações orçamentárias do Município, caso não seja possível formar equipes compostas por mais de um médico veterinário, propõe-se, ao menos, que a vigilância e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares que comercializem carnes sejam executadas por equipe especializada, chefiada por médico veterinário.

Pelo exposto, e por objetivar a garantia da saúde pública, espero contar com o voto favorável dos nobres Pares à presente propositura.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 04

do processo nº 01 – PL 249 de 2017, 19.04.17 (a)

Caro Senhor Deputado
André Bitencourt Lopes

LIDO HOJE
ÀS COMISSÕES DE:
<u>Comissão de Constituição e Controle</u>
<u>Administração Pública</u>
<u>Orçamento, Fisco e Administração Financeira</u>
<u>Segurança Pública, Defesa Civil e Defesa do Consumidor</u>
<u>Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano</u>
<u>18 ABR 2017</u>
PRESIDENTE

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras.

Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

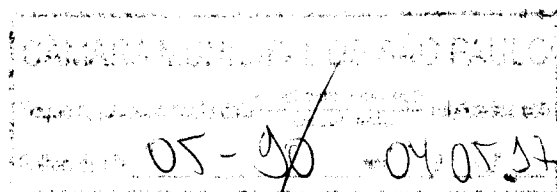
19 ABR 2017

Antonio Isoldi Caleari

Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo - SGP.22

19-04-17

ANDRÉ BITENCOURT LOPES



Bruno Luchetti

Folha _5_
Proc. Nº 01-249 / 2017Bruno Lucchetti
RF 11.455**SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA****PL 0249/17**

Realizada a pesquisa legislativa, a respeito do assunto foi localizado:

- Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regional de Medicina Veterinária;
- Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;
- Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que dispõe sobre a política agrícola;
- Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A e 28-A, 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências;
- Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- Instrução Normativa DAS nº 83, de 21 de novembro de 2003, que aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (CORNEO BEEF) e carne moída de bovino;
- Lei Municipal nº 11.624, de 14 de julho de 1994, que institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios;
- Lei Municipal nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 13.330, de 12 de março de 2002, que dispõe sobre a inclusão de dados relativos as fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento – SEMAB, Departamento de vigilância Sanitária, em bares, restaurantes e afins, na página eletrônica da Prefeitura do Município de São Paulo, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 13.683, de 16 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a criação, no quadro dos profissionais da saúde, de cargos de médico veterinário;
- Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo, com alteração, regulamentado pelo Decreto nº 50.079/2008, alterado pelo Decreto nº 57.486/2016;



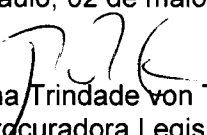
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

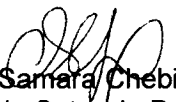
- Lei Municipal nº 15.120, de 14 de janeiro de 2010, que estabelece procedimentos de controle ambiental para aquisição de carne bovina "in natura" pelo Município de São Paulo e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 15.476, de 04 de novembro de 2011, que altera a lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir o Dia do Médico Veterinário, a ser comemorado anualmente no dia 09 de setembro, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 16.386, de 03 de fevereiro de 2016, que dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado carne moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carne e dá outras providências;
- Portaria nº 2.619, de 06 de dezembro de 2011, que aprova o regulamento técnico de boas práticas, estabelece critérios/procedimentos padronizados para produção de alimentos e revoga a Portaria nº 1.210/06;
- PL 319/06, que proíbe a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no Município e dá outras providências;
- PL 253/10, que dispõe sobre a presença obrigatória de médico veterinário em casas atacadistas de carnes, supermercados e hipermercados na cidade de São Paulo;

Cópias dos textos acima indicados acompanham a presente informação.

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Senhor Presidente de fls. 04.

São Paulo, 02 de maio de 2017.


Juliana Trindade von T Eberlin
Procuradora Legislativa
OAB/SP 232.414


Christiana Samara Chebib Lienert
Procuradora Supervisora do Setor de Pesquisa e Análise Prévia
OAB/SP 244.472



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Proc. N° 01-249 / 2017

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 5.517, DE 23 DE OUTUBRO DE 1968.

Texto compilado

Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária.

Regulamento

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
Da Profissão

Art 1º O exercício da profissão de médico-veterinário obedecerá às disposições da presente lei.

Art 2º Só é permitido o exercício da profissão de médico-veterinário:

a) aos portadores de diplomas expedidos por escolas oficiais ou reconhecidas e registradas na Diretoria do Ensino Superior do Ministério da Educação e Cultura;

b) aos profissionais diplomados no estrangeiro que tenham revalidado e registrado seu diploma no Brasil, na forma da legislação em vigor.

Art 3º O exercício das atividades profissionais só será permitido aos portadores de carteira profissional expedida pelo Conselho Federal de Medicina Veterinária ou pelos Conselhos Regionais de Medicina Veterinária criados na presente lei.

Art 4º Os dispositivos dos artigos anteriores não se aplicam:

a) aos profissionais estrangeiros contratados em caráter provisório pela União, pelos Estados, pelos Municípios ou pelos Territórios, para função específica de competência privativa ou atribuição de médico-veterinário;

b) às pessoas que já exerciam função ou atividade pública de competência privativa de médico-veterinário na data da publicação do Decreto-lei nº 23.133, de 9 de setembro de 1933.

CAPÍTULO II
Do Exercício Profissional

Art 5º É da competência privativa do médico veterinário o exercício das seguintes atividades e funções a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particulares:

a) a prática da clínica em todas as suas modalidades;

b) a direção dos hospitais para animais;

c) a assistência técnica e sanitária aos animais sob qualquer forma;

d) o planejamento e a execução da defesa sanitária animal;

e) a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais e, sempre que possível, dos comerciais ou de finalidades recreativas, desportivas ou de proteção onde estejam, permanentemente, em exposição, em serviço ou para qualquer outro fim animais ou produtos de sua origem;

f) a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite peixe, ovos, mel, cêra e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização;

g) a peritagem sobre animais, identificação, defeitos, vícios, doenças, acidentes, e exames técnicos em questões judiciais;

h) as perícias, os exames e as pesquisas reveladores de fraudes ou operação dolosa nos animais inscritos nas competições desportivas ou nas exposições pecuárias;

i) o ensino, a direção, o controle e a orientação dos serviços de inseminação artificial;

j) a regência de cadeiras ou disciplinas especificamente médico-veterinárias, bem como a direção das respectivas seções e laboratórios;

l) a direção e a fiscalização do ensino da medicina-veterinária, bem, como do ensino agrícola-médio, nos estabelecimentos em que a natureza dos trabalhos tenha por objetivo exclusivo a indústria animal;

m) a organização dos congressos, comissões, seminários e outros tipos de reuniões destinados ao estudo da Medicina Veterinária, bem como a assessoria técnica do Ministério das Relações Exteriores, no país e no estrangeiro, no que diz com os problemas relativos à produção e à indústria animal.

Art 6º Constitui, ainda, competência do médico-veterinário o exercício de atividades ou funções públicas e particulares, relacionadas com:

a) as pesquisas, o planejamento, a direção técnica, o fomento, a orientação e a execução dos trabalhos de qualquer natureza relativos à produção animal e às indústrias derivadas, inclusive as de caça e pesca;

b) o estudo e a aplicação de medidas de saúde pública no tocante às doenças de animais transmissíveis a homem;

c) a avaliação e peritagem relativas aos animais para fins administrativos de crédito e de seguro;

d) a padronização e a classificação dos produtos de origem animal;

e) a responsabilidade pelas fórmulas e preparação de rações para animais e a sua fiscalização;

f) a participação nos exames dos animais para efeito de inscrição nas Sociedades de Registros Genealógicos;

g) os exames periciais tecnológicos e sanitários dos subprodutos da indústria animal;

h) as pesquisas e trabalhos ligados à biologia geral, à zoologia, à zootecnia bem como à bromatologia animal em especial;

i) a defesa da fauna, especialmente o controle da exploração das espécies animais silvestres, bem como dos seus produtos;

j) os estudos e a organização de trabalhos sobre economia e estatística ligados à profissão;

l) a organização da educação rural relativa à pecuária.

CAPÍTULO III

Do Conselho Federal de Medicina Veterinária e dos Conselhos Regionais de Medicina Veterinária

Art 7º A fiscalização do exercício da profissão de médico-veterinária será exercida pelo Conselho Federal de Medicina Veterinária, e pelos Conselhos Regionais de Medicina Veterinária, criados por esta Lei.

Parágrafo único. A fiscalização do exercício profissional abrange as pessoas referidas no artigo 4º inclusive no exercício de suas funções contratuais.

Art 8º O Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV) tem por finalidade, além da fiscalização do exercício profissional, orientar, supervisionar e disciplinar as atividades relativas à profissão de médico-veterinário em todo o território nacional, diretamente ou através dos Conselhos Regionais de Medicina Veterinária (CRMV).

Art 9º O Conselho Federal assim como os Conselhos Regionais de Medicina Veterinária servirão de órgão de consulta dos governos da União, dos Estados, dos Municípios e dos Territórios, em todos os assuntos relativos à profissão de médico-veterinário ou ligados, direta ou indiretamente, à produção ou à indústria animal.

Art 10. O CFMV e os CRMV constituem em seu conjunto, uma autarquia, sendo cada um deles dotado de personalidade jurídica de direito público, com autonomia administrativa e financeira.

~~Art 11. A Capital da República será a sede do Conselho Federal de Medicina Veterinária com jurisdição em todo o território nacional, a ele subordinados os Conselhos Regionais, sediados nas capitais dos Estados e dos Territórios.~~

Art. 11. A Capital da República será sede do Conselho Federal de Medicina Veterinária, com jurisdição em todo o território nacional, a ele subordinados os Conselhos Regionais, sediados nas capitais dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios. (Redação dada pela Lei nº 10.673, de 2003)

~~Parágrafo único. O Conselho Federal de Medicina Veterinária terá, no Distrito Federal, as atribuições correspondentes às dos Conselhos Regionais.~~ (Revogado pela Lei nº 10.673, de 2003)

Art 12. O CFMV será constituído de brasileiros natos ou naturalizados em pleno gozo de seus direitos civis, cujos diplomas profissionais estejam registrados de acordo com a legislação em vigor e as disposições desta lei.

Parágrafo único. Os CRMV serão organizados nas mesmas condições do CFMV.

Art 13. O Conselho Federal de Medicina Veterinária compor-se-á de: um presidente, um vice-presidente, um secretário-geral, um tesoureiro e mais seis conselheiros, eleitos em reunião dos delegados dos Conselhos Regionais por escrutínio secreto e maioria absoluta de votos, realizando-se tantos escrutínios quantos necessários à obtenção desse "quorum".

§ 1º Na mesma reunião e pela forma prevista no artigo, serão eleitos seis suplentes para o Conselho.

§ 2º Cada Conselho Regional terá direito a três delegados à reunião que o artigo prevê.

Art 14. Os Conselhos Regionais de Medicina Veterinária serão constituídos à semelhança do Conselho Federal, de seis membros, no mínimo, e de dezesseis no máximo, eleitos por escrutínio secreto e maioria absoluta de votos, em assembléia geral dos médicos-veterinários inscritos nas respectivas regiões e que estejam em pleno gozo dos seus direitos.

§ 1º O voto é pessoal e obrigatório em toda eleição, salvo caso de doença ou de ausência plenamente comprovada.

§ 2º Por falta não plenamente justificada à eleição, incorrerá o faltoso em multa correspondente a 20% (vinte por cento) do salário mínimo da respectiva região, dobrada na reincidência.

§ 3º O eleitor que se encontrar, por ocasião da eleição, fora da sede em que ela deva realizar-se, poderá dar seu voto em dupla sobrecarta opaca, fechada e remetida por ofício com firma reconhecida ao presidente do Conselho Regional respectivo.

§ 4º Serão computadas as cédulas recebidas com as formalidades do parágrafo 3º até o momento de encerrar-se a votação.

§ 5º A sobrecarta maior será aberta pelo presidente do Conselho que depositará a sobrecarta menor na urna, sem violar o sigilo do voto.

§ 6º A Assembléia geral reunir-se-á, em primeira convocação com a presença da maioria absoluta dos médicos veterinários inscritos na respectiva região, e com qualquer número, em segunda convocação.

Art 15. Os componentes do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Medicina-Veterinária e seus suplentes são eleitos por três anos e o seu mandato exercido e a título honorífico.

Parágrafo único. O presidente do Conselho terá apenas voto de desempate.

Art 16. São atribuições do CFMV:

- a) organizar o seu regimento interno;
- b) aprovar os regimentos internos dos conselhos Regionais, modificando o que se tornar necessário para manter a unidade de ação;
- c) tomar conhecimento de quaisquer dúvidas suscitadas pelos CRMV e dirimi-las;
- d) julgar em última instância os recursos das deliberações dos CRMV;
- e) publicar o relatório anual dos seus trabalhos e, periodicamente, até o prazo de cinco anos, no máximo a relação de todos os profissionais inscritos;
- f) expedir as resoluções que se tomarem necessárias à fiel interpretação e execução da presente lei;

2017-4-27

L5517

- g) propor ao Governo Federal as alterações desta Lei que se tomarem necessárias, principalmente as que, visem a melhorar a regulamentação do exercício da profissão de médico-veterinário;
- h) deliberar sobre as questões oriundas do exercício das atividades afins às de médico-veterinário;
- i) realizar periodicamente reuniões de conselheiros federais e regionais, para fixar diretrizes sobre assuntos da profissão;
- j) organizar o Código de Deontologia Médico-Veterinária.

Parágrafo único. As questões referentes às atividades afins com as outras profissões, serão resolvidas através de entendimentos com as entidades reguladoras dessas profissões.

Art 17. A responsabilidade administrativa no CFMV cabe ao seu presidente, inclusive para o efeito da prestação de contas.

Art 18. As atribuições dos CRMV são as seguintes:

- a) organizar o seu regimento interno, submetendo-o à aprovação do CFMV;
- b) inscrever os profissionais registrados residentes em sua jurisdição e expedir as respectivas carteiras profissionais;
- c) examinar as reclamações e representações escritas acerca dos serviços de registro e das infrações desta Lei e decidir, com recursos para o CFMV;
- d) solicitar ao CFMV as medidas necessárias ao melhor rendimento das tarefas sob sua alçada e sugerir-lhe que proponha à autoridade competente as alterações desta Lei, que julgar convenientes, principalmente as que visem a melhorar a regulamentação do exercício da profissão de médico-veterinário;
- e) fiscalizar o exercício da profissão, punindo os seus infratores, bem como representando às autoridades competentes acerca de fatos que apurar e cuja solução não seja, de sua alçada;
- f) funcionar como Tribunal de Honra dos profissionais, zelando pelo prestígio e bom nome da profissão;
- g) aplicar as sanções disciplinares, estabelecidas nesta Lei;
- h) promover perante o juízo da Fazenda Pública e mediante processo de executivo fiscal, a cobrança das penalidades previstas para a execução da presente Lei;
- i) contratar pessoal administrativo necessário ao funcionamento do Conselho;
- j) eleger delegado-eleitor, para a reunião a que se refere o artigo 13.

Art 19. A responsabilidade administrativa de cada CRMV cabe ao respectivo presidente, inclusive a prestação de contas perante o órgão federal competente.

Art 20. O exercício da função de conselheiro federal ou regional por espaço de três anos será considerado serviço relevante.

Parágrafo único. O CFMV concederá aos que se acharem nas condições deste artigo, certificado de serviço relevante, independentemente de requerimento do interessado, até 60 dias após a conclusão do mandato.

Art 21. O Conselheiro Federal ou Regional que faltar, no decorrer de um ano, sem licença prévia do respectivo Conselho, a 6 (seis) reuniões, perderá automaticamente o mandato, sendo sucedido por um dos suplentes.

Art 22. O exercício do cargo de Conselheiro Regional é incompatível com o de membro do Conselho Federal.

Art 23. O médico-veterinário que, inscrito no Conselho Regional de um Estado, passar a exercer a atividade profissional em outro Estado, em caráter permanente, assim entendido o exercício da profissão por mais de 90 (noventa) dias, ficará obrigado a requerer inscrição secundária no quadro respectivo ou para ele transferir-se.

Art 24. O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Medicina Veterinária não poderão deliberar senão com a presença da maioria absoluta de seus membros.

Art 25. O médico-veterinário para o exercício de sua profissão é obrigado a se inscrever no Conselho de Medicina Veterinária a cuja jurisdição estiver sujeito e pagará uma anuidade ao respectivo Conselho até o dia 31 de março de cada ano, acrescido de 20% quando fora deste prazo.

Bruno Lucchetti

Parágrafo único. O médico-veterinário ausente do País não fica isento do pagamento da anuidade, que poderá ser paga, no seu regresso, sem o acréscimo dos 20% referido neste artigo.

Art 26. O Conselho Federal ou Conselho Regional de Medicina Veterinária cobrará taxa pela expedição ou substituição de carteira profissional pela certidão referente à anotação de função técnica ou registro de firma.

~~Art 27. A carteira profissional conterá uma folha onde será feito o registro do pagamento das anuidades para um período mínimo de 10 anos.~~

~~Parágrafo único. A referida carteira será expedida pelo CFMV ou CRMV servindo como documento de identidade e terá fé pública.~~

Art. 27 As firmas, associações, companhias, cooperativas, empresas de economia mista e outras que exercem atividades peculiares à medicina veterinária previstas pelos artigos 5º e 6º da Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, estão obrigadas a registro nos Conselhos de Medicina Veterinária das regiões onde funcionarem. (Redação dada pela Lei nº 5.634, de 1970)

§ 1º As entidades indicadas neste artigo pagarão aos Conselhos de Medicina Veterinária onde se registrarem, taxa de inscrição e anuidade. (Incluído pela Lei nº 5.634, de 1970)

§ 2º O valor das referidas obrigações será estabelecido através de ato do Poder Executivo. (Incluído pela Lei nº 5.634, de 1970)

Art 28. As firmas de profissionais da Medicina Veterinária, as associações, empresas ou quaisquer estabelecimentos cuja atividade seja passível da ação de médico-veterinário, deverão, sempre que se tornar necessário, fazer prova de que, para esse efeito, têm a seu serviço profissional habilitado na forma desta Lei.

Parágrafo único. Aos infratores deste artigo será aplicada, pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária a que estiverem subordinados, multa que variará de 20% a 100% do valor do salário mínimo regional, independentemente de outras sanções legais.

Art 29. Constitui renda do CFMV o seguinte:

~~a) a taxa de expedição da carteira profissional dos médicos veterinários sujeitos à sua jurisdição, no Distrito Federal;~~ (Revogada pela Lei nº 10.673, de 2003)

~~b) a renda das certidões solicitadas pelos profissionais ou firmas situadas no Distrito Federal;~~ (Revogada pela Lei nº 10.673, de 2003)

~~c) as multas aplicadas no Distrito Federal a firmas sob sua jurisdição;~~ (Revogada pela Lei nº 10.673, de 2003)

~~d) a anuidade de renovação de inscrição dos médicos veterinários sob sua jurisdição, do Distrito Federal;~~ (Revogada pela Lei nº 10.673, de 2003)

e) 1/4 da taxa de expedição da carteira profissional expedida pelos CRMV;

f) 1/4 das anuidades, de renovação de inscrição arrecadada pelos CRMV;

g) 1/4 das multas aplicadas pelos CRMV;

h) 1/4 da renda de certidões expedidas pelos CRMV;

i) doações; e

j) subvenções.

Art 30. A renda de cada Conselho Regional de Medicina Veterinária será constituída do seguinte:

a) 3/4 da renda proveniente da expedição de carteiras profissionais;

b) 3/4 das anuidades de renovação de inscrição;

c) 3/4 das multas aplicadas de conformidade com a presente Lei;

d) 3/4 da renda das certidões que houver expedido;

e) doações;

f) subvenções.

Art 31. As taxas, anuidades ou quaisquer emolumentos, cuja cobrança esta Lei autoriza, serão fixados pelo CFMV.

CAPÍTULO V Das Penalidades

Art 32. O poder de disciplinar e aplicar penalidades aos médicos-veterinários compete exclusivamente ao Conselho Regional, em que estejam inscritos ao tempo do fato punível.

Parágrafo único. A jurisdição disciplinar estabelecida neste artigo não derroga a jurisdição comum, quando o fato constitua crime punido em lei.

Art 33. As penas disciplinares aplicáveis pelos Conselhos Regionais são as seguintes:

- a) advertência confidencial, em aviso reservado;
- b) censura confidencial, em aviso reservado;
- c) censura pública, em publicação oficial;
- d) suspensão do exercício profissional até 3 (três) meses;
- e) cassação do exercício profissional, " ad referendum " do Conselho Federal de Medicina Veterinária.

§ 1º Salvo os casos de gravidade manifesta que exijam aplicação imediata de penalidade mais alta, a imposição das penas obedecerá à graduação deste artigo.

§ 2º Em matéria disciplinar, o Conselho Regional deliberará de ofício ou em consequência de representação de autoridade, de qualquer membro do Conselho ou de pessoa estranha a ele, interessada no caso.

§ 3º A deliberação do Conselho, precederá, sempre, audiência do acusado, sendo-lhe dado defensor no caso de não ser encontrado, ou fôr revel.

§ 4º Da imposição de qualquer penalidade, caberá recurso, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da ciência, para o Conselho Federal, com efeito suspensivo nos casos das alíneas d e e .

§ 5º Além do recurso previsto no parágrafo anterior, não caberá qualquer outro de natureza administrativa, salvo aos interessados, a via judiciária.

§ 6º As denúncias contra membros dos Conselhos Regionais só serão recebidas quando devidamente assinadas e acompanhadas da indicação de elementos comprobatórios do alegado.

CAPÍTULO VI Disposições Gerais

Art 34. São equivalentes, para todos os efeitos, os títulos de veterinário e médico-veterinário, quando expedidos por escolas oficiais ou reconhecidas, de acordo com a legislação em vigor.

~~Art 35. A apresentação da carteira profissional prevista nesta Lei será obrigatoriamente exigida pelas autoridades civis ou militares, federais, estaduais ou municipais, pelas respectivas autarquias, empresas paraestatais ou sociedades de economia mista, bem como pelas associações cooperativas, estabelecimentos de crédito em geral, para inscrição em concurso, assinatura de termo de posse ou de quaisquer documentos, sempre que se tratar de prestação de serviço e desempenho de função privativa da profissão de médico-veterinário.~~

Art. 35 A apresentação da carteira profissional prevista nesta Lei será obrigatoriamente exigida pelas autoridades civis ou militares, federais, estaduais ou municipais, pelas respectivas autarquias, empresas paraestatais ou sociedades de economia mista, bem como pelas associações cooperativas, estabelecimentos de crédito em geral, para inscrição em concurso, assinatura de termo de posse ou de qualquer documento, sempre que se tratar de prestação de serviço ou desempenho de função privativa da profissão de médico-veterinário. (Redação dada pela Lei nº 5.634, de 1970)

Parágrafo único. A carteira de identidade profissional expedida pelos Conselhos de Medicina Veterinária servirá como documento de identidade e terá fé pública. (Incluído pela Lei nº 5.634, de 1970)

Art 36. As repartições públicas, civis ou militares, federais, estaduais ou municipais, as autarquias, empresas paraestatais ou sociedades de economia mista exigirão, nos casos de concorrência pública, coleta de preços ou

prestação de serviço de qualquer natureza, que as entidades a que se refere o artigo 28 façam prova de estarem quitas com as exigências desta lei, mediante documento expedido pelo CRMV a que estiverem subordinadas.

Parágrafo único. As infrações do presente artigo serão punidas com processo administrativo regulador, mediante denúncia do CFMV ou CRMV, ficando a autoridade responsável sujeita à multa pelo valor da rescisão do contrato firmado com as firmas ou suspensão de serviços, independentemente de outras medidas prescritas nesta lei.

Art 37. A prestação das contas será feita anualmente ao Conselho Federal de Medicina Veterinária e aos Conselhos Regionais pelos respectivos presidentes.

Parágrafo único. Após sua aprovação, as contas dos presidentes dos Conselhos Regionais serão submetidos à homologação do Conselho Federal.

Art 38. Os casos omissos verificados na execução desta Lei serão resolvidos pelo CFMV.

CAPÍTULO VII

Disposições Transitórias

Art 39. A escolha dos primeiros membros efetivos do Conselho Federal de Medicina Veterinária e de seus suplentes será feita por assembléia convocada pela Sociedade Brasileira de Medicina Veterinária.

Parágrafo único. A assembléia de que trata este artigo será realizada dentro de 90 (noventa) dias contados a partir da data de publicação desta lei, estando presente um representante do Ministério da Agricultura.

Art 40. Durante o período de organização do Conselho Federal de Medicina Veterinária e dos Conselhos Regionais, Ministro da Agricultura ceder-lhes-á locais para as respectivas sedes e, à requisição do presidente do Conselho Federal, fornecerá o material e o pessoal necessário ao serviço.

Art 41. O Conselho Federal de Medicina Veterinária elaborará o projeto de decreto de regulamentação desta Lei, apresentando-o ao Poder Executivo dentro em 150 (cento e cinquenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art 42. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art 43. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 23 de outubro de 1968; 147º da Independência e 80º da República.

A. COSTA E SILVA
José de Magalhães Pinto
Ivo Arzua Pereira
Jarbas G. Passarinho

Este texto não substitui o publicado no DOU de 25.10.1968

*



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 7.889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989.

Conversão da Medida Provisória nº 94, de 1989

Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória nº 94, de 1989, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, NELSON CARNEIRO, Presidente do Senado Federal, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

~~II - multa, de até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional - BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;~~

II - multa, de até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), nos casos não compreendidos no inciso I; (Redação dada pela Medida provisória nº 772, de 2017)

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

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

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

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro (art. 7º da Lei nº 1.283, de 1950).

§ 4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do **caput** deste artigo e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome. (Incluído pela Lei nº 12.341, de 2010).

Art. 3º Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, a União poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37 inciso IX da Constituição, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses.

Parágrafo único. A contratação será autorizada pelo Presidente da República, que fixará a remuneração dos contratados em níveis compatíveis com o mercado de trabalho e dentro dos recursos orçamentários disponíveis.

Art. 4º Os arts. 4º e 7º da Lei nº 1283, de 1950, passam, a vigorar com a seguinte redação:

" Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º."

" Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º.

Parágrafo único. "

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º. Revogam-se as Leis nº 5.760, de 3 de dezembro de 1971, nº 6.275, de 1º de dezembro de 1975, e demais disposições em contrário.

Senado Federal, 23 de novembro de 1989; 168º. da Independência e 101º. da República.

NELSON CARNEIRO

Este texto não substitui o publicado no DOU de 24.11.1989

*



Presidência da República
Casa Civil
 Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991.

Mensagem de veto

Dispõe sobre a política agrícola.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Dos Princípios Fundamentais

Art. 1º Esta lei fixa os fundamentos, define os objetivos e as competências institucionais, prevê os recursos e estabelece as ações e instrumentos da política agrícola, relativamente às atividades agropecuárias, agroindustriais e de planejamento das atividades pesqueira e florestal.

Parágrafo único. Para os efeitos desta lei, entende-se por atividade agrícola a produção, o processamento e a comercialização dos produtos, subprodutos e derivados, serviços e insumos agrícolas, pecuários, pesqueiros e florestais.

Art. 2º A política fundamenta-se nos seguintes pressupostos:

I - a atividade agrícola compreende processos físicos, químicos e biológicos, onde os recursos naturais envolvidos devem ser utilizados e gerenciados, subordinando-se às normas e princípios de interesse público, de forma que seja cumprida a função social e econômica da propriedade;

II - o setor agrícola é constituído por segmentos como: produção, insumos, agroindústria, comércio, abastecimento e afins, os quais respondem diferenciadamente às políticas públicas e às forças de mercado;

III - como atividade econômica, a agricultura deve proporcionar, aos que a ela se dediquem, rentabilidade compatível com a de outros setores da economia;

IV - o adequado abastecimento alimentar é condição básica para garantir a tranquilidade social, a ordem pública e o processo de desenvolvimento econômico-social;

V - a produção agrícola ocorre em estabelecimentos rurais heterogêneos quanto à estrutura fundiária, condições edafoclimáticas, disponibilidade de infra-estrutura, capacidade empresarial, níveis tecnológicos e condições sociais, econômicas e culturais;

VI - o processo de desenvolvimento agrícola deve proporcionar ao homem do campo o acesso aos serviços essenciais: saúde, educação, segurança pública, transporte, eletrificação, comunicação, habitação, saneamento, lazer e outros benefícios sociais.

Art. 3º São objetivos da política agrícola:

I - na forma como dispõe o art. 174 da Constituição, o Estado exercerá função de planejamento, que será determinante para o setor público e indicativo para o setor privado, destinado a promover, regular, fiscalizar, controlar, avaliar atividade e suprir necessidades, visando assegurar o incremento da produção e da produtividade agrícolas, a regularidade do abastecimento interno, especialmente alimentar, e a redução das disparidades regionais;

II - sistematizar a atuação do Estado para que os diversos segmentos intervenientes da agricultura possam planejar suas ações e investimentos numa perspectiva de médio e longo prazos, reduzindo as incertezas do setor;

III - eliminar as distorções que afetam o desempenho das funções econômica e social da agricultura;

IV - proteger o meio ambiente, garantir o seu uso racional e estimular a recuperação dos recursos naturais;

V - (Vetado);

VI - promover a descentralização da execução dos serviços públicos de apoio ao setor rural, visando a complementariedade de ações com Estados, Distrito Federal, Territórios e Municípios, cabendo a estes assumir suas responsabilidades na execução da política agrícola, adequando os diversos instrumentos às suas necessidades e realidades;

VII - compatibilizar as ações da política agrícola com as de reforma agrária, assegurando aos beneficiários o apoio à sua integração ao sistema produtivo;

VIII - promover e estimular o desenvolvimento da ciência e da tecnologia agrícola pública e privada, em especial aquelas voltadas para a utilização dos fatores de produção internos;

IX - possibilitar a participação efetiva de todos os segmentos atuantes no setor rural, na definição dos rumos da agricultura brasileira;

X - prestar apoio institucional ao produtor rural, com prioridade de atendimento ao pequeno produtor e sua família;

XI - estimular o processo de agroindustrialização junto às respectivas áreas de produção;

XII - (Vetado);

XIII - promover a saúde animal e a sanidade vegetal: (Inciso incluído pela Lei nº 10.298, de 30.10.2001)

XIV - promover a idoneidade dos insumos e serviços empregados na agricultura: (Inciso incluído pela Lei nº 10.298, de 30.10.2001)

XV - assegurar a qualidade dos produtos de origem agropecuária, seus derivados e resíduos de valor econômico: (Inciso incluído pela Lei nº 10.298, de 30.10.2001)

XVI - promover a concorrência leal entre os agentes que atuam nos setores e a proteção destes em relação a práticas desleais e a riscos de doenças e pragas exóticas no País: (Inciso incluído pela Lei nº 10.298, de 30.10.2001)

XVII - melhorar a renda e a qualidade de vida no meio rural. (Inciso incluído pela Lei nº 10.298, de 30.10.2001)

Art. 4º As ações e instrumentos de política agrícola referem-se a:

I - planejamento agrícola;

II - pesquisa agrícola tecnológica;

III - assistência técnica e extensão rural;

IV - proteção do meio ambiente, conservação e recuperação dos recursos naturais;

V - defesa da agropecuária;

VI - informação agrícola;

VII - produção, comercialização, abastecimento e armazenagem;

VIII - associativismo e cooperativismo;

IX - formação profissional e educação rural;

X - investimentos públicos e privados;

XI - crédito rural;

XII - garantia da atividade agropecuária;

XIII - seguro agrícola;

XIV - tributação e incentivos fiscais;

XV - irrigação e drenagem;

XVI - habitação rural;

XVII - eletrificação rural;

XVIII - mecanização agrícola;

XIX - crédito fundiário.

Parágrafo único. Os instrumentos de política agrícola deverão orientar-se pelos planos plurianuais: (Inciso incluído pela Lei nº 10.246, de 2 de julho de 2001)

CAPÍTULO II

Bruno Lucchetti
 RF 11.455

Da Organização Institucional

Art. 5º É instituído o Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA), vinculado ao Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara), com as seguintes atribuições:

I - (Vetado);

II - (Vetado);

III - orientar a elaboração do Plano de Safra;

IV - propor ajustamentos ou alterações na política agrícola;

V - (Vetado);

VI - manter sistema de análise e informação sobre a conjuntura econômica e social da atividade agrícola.

§ 1º O Conselho Nacional da Política Agrícola (CNPA) será constituído pelos seguintes membros: (Vide Decreto nº 4.623, de 2003).

I - um do Ministério da Economia, Fazenda e Planejamento;

II - um do Banco do Brasil S.A.;

III - dois da Confederação Nacional da Agricultura;

IV - dois representantes da Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura (Contag);

V - dois da Organização das Cooperativas Brasileiras, ligados ao setor agropecuário;

VI - um do Departamento Nacional da Defesa do Consumidor;

VII - um da Secretaria do Meio Ambiente;

VIII - um da Secretaria do Desenvolvimento Regional;

IX - três do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara);

X - um do Ministério da Infra-Estrutura;

XI - dois representantes de setores econômicos privados abrangidos pela Lei Agrícola, de livre nomeação do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara);

XII - (Vetado);

§ 2º (Vetado).

§ 3º O Conselho Nacional da Política Agrícola (CNPA) contará com uma Secretaria Executiva e sua estrutura funcional será integrada por Câmaras Setoriais, especializadas em produtos, insumos, comercialização, armazenamento, transporte, crédito, seguro e demais componentes da atividade rural.

§ 4º As Câmaras Setoriais serão instaladas por ato e a critério do Ministro da Agricultura e Reforma Agrária, devendo o regimento interno do Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA) fixar o número de seus membros e respectivas atribuições.

§ 5º O regimento interno do Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA) será elaborado pelo Ministro da Agricultura e Reforma Agrária e submetido a aprovação do seu plenário.

§ 6º O Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA) coordenará a organização de Conselhos Estaduais e Municipais de Política Agrícola, com as mesmas finalidades, no âmbito de suas competências.

§ 7º (Vetado).

§ 8º (Vetado).

Art. 6º A ação governamental para o setor agrícola é organizada pela União, Estados, Distrito Federal, Territórios e Municípios, cabendo:

I - (Vetado);

II - ao Governo Federal a orientação normativa, as diretrizes nacionais e a execução das atividades estabelecidas em lei. (Inciso incluído pela Lei nº 10.327, de 12.12.2001)

III - às entidades de administração direta e indireta dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios o planejamento, a execução, o acompanhamento, o controle e a avaliação de atividades específicas. (Inciso renumerado de II para III, pela Lei nº 10.327, de 12.12.2001)

Art. 7º A ação governamental para o setor agrícola desenvolvida pela União, pelos Estados, Distrito Federal, Territórios e Municípios, respeitada a autonomia constitucional, é exercida em sintonia, evitando-se superposições e paralelismos, conforme dispuser lei complementar prevista no parágrafo único do art. 23 da Constituição.

CAPÍTULO III

Do Planejamento Agrícola

Art. 8º O planejamento agrícola será feito em consonância com o que dispõe o art. 174 da Constituição, de forma democrática e participativa, através de planos nacionais de desenvolvimento agrícola plurianuais, planos de safras e planos operativos anuais, observadas as definições constantes desta lei.

§ 1º (Vetado).

§ 2º (Vetado).

~~§ 3º Os planos de safra e planos plurianuais considerarão as especificidades regionais e estaduais, de acordo com a vocação agrícola e as necessidades diferenciadas de abastecimento, formação de estoque e exportação.~~

§ 3º Os planos de safra e os planos plurianuais, elaborados de acordo com os instrumentos gerais de planejamento, considerarão o tipo de produto, fatores e ecossistemas homogêneos, o planejamento das ações dos órgãos e entidades da administração federal direta e indireta, as especificidades regionais e estaduais, de acordo com a vocação agrícola e as necessidades diferenciadas de abastecimento, formação de estoque e exportação. (Redação dada pela Lei nº 10.246, de 2 de julho de 2001)

§ 4º Os planos deverão prever a integração das atividades de produção e de transformação do setor agrícola, e deste com os demais setores da economia.

Art. 9º O Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara) coordenará, a nível nacional, as atividades de planejamento agrícola, em articulação com os Estados, o Distrito Federal, os Territórios e os Municípios.

Art. 10. O Poder Público deverá:

I - proporcionar a integração dos instrumentos de planejamento agrícola com os demais setores da economia;

II - desenvolver e manter atualizada uma base de indicadores sobre o desempenho do setor agrícola, a eficácia da ação governamental e os efeitos e impactos dos programas dos planos plurianuais.

CAPÍTULO IV

Da Pesquisa Agrícola

Art. 11. (Vetado).

Parágrafo único. É o Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara) autorizado a instituir o Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária (SNPA), sob a coordenação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e em convênio com os Estados, o Distrito Federal, os Territórios, os Municípios, entidades públicas e privadas, universidades, cooperativas, sindicatos, fundações e associações.

Art. 12. A pesquisa agrícola deverá:

I - estar integrada à assistência técnica e extensão rural, aos produtores, comunidades e agroindústrias, devendo ser gerada ou adaptada a partir do conhecimento biológico da integração dos diversos ecossistemas, observando as condições econômicas e culturais dos segmentos sociais do setor produtivo;

II - dar prioridade ao melhoramento dos materiais genéticos produzidos pelo ambiente natural dos ecossistemas, objetivando o aumento de sua produtividade, preservando ao máximo a heterogeneidade genética;

III - dar prioridade à geração e à adaptação de tecnologias agrícolas destinadas ao desenvolvimento dos pequenos agricultores, enfatizando os alimentos básicos, equipamentos e implementos agrícolas voltados para esse público;

IV - observar as características regionais e gerar tecnologias voltadas para a sanidade animal e vegetal, respeitando a preservação da saúde e do meio ambiente.

Art. 13. É autorizada a importação de material genético para a agricultura de ~~semeadura~~ não haja proibição legal.

Art. 14. Os programas de desenvolvimento científico e tecnológico, tendo em vista a geração de tecnologia de ponta, merecerão nível de prioridade que garanta a independência e os parâmetros de competitividade internacional à agricultura brasileira.

CAPÍTULO V

Da Assistência Técnica e Extensão Rural

Art. 15. (Vetado).

Art. 16. A assistência técnica e extensão rural buscarão viabilizar, com o produtor rural, proprietário ou não, suas famílias e organizações, soluções adequadas a seus problemas de produção, gerência, beneficiamento, armazenamento, comercialização, industrialização, eletrificação, consumo, bem-estar e preservação do meio ambiente.

Art. 17. O Poder Público manterá serviço oficial de assistência técnica e extensão rural, sem paralelismo na área governamental ou privada, de caráter educativo, garantindo atendimento gratuito aos pequenos produtores e suas formas associativas, visando:

I - difundir tecnologias necessárias ao aprimoramento da economia agrícola, à conservação dos recursos naturais e à melhoria das condições de vida do meio rural;

II - estimular e apoiar a participação e a organização da população rural, respeitando a organização da unidade familiar bem como as entidades de representação dos produtores rurais;

III - identificar tecnologias alternativas juntamente com instituições de pesquisa e produtores rurais;

IV - disseminar informações conjunturais nas áreas de produção agrícola, comercialização, abastecimento e agroindústria.

Art. 18. A ação de assistência técnica e extensão rural deverá estar integrada à pesquisa agrícola, aos produtores rurais e suas entidades representativas e às comunidades rurais.

CAPÍTULO VI

Da Proteção ao Meio Ambiente e da Conservação dos Recursos Naturais

Art. 19. O Poder Público deverá:

I - integrar, a nível de Governo Federal, os Estados, o Distrito Federal, os Territórios, os Municípios e as comunidades na preservação do meio ambiente e conservação dos recursos naturais;

II - disciplinar e fiscalizar o uso racional do solo, da água, da fauna e da flora;

III - realizar zoneamentos agroecológicos que permitam estabelecer critérios para o disciplinamento e o ordenamento da ocupação espacial pelas diversas atividades produtivas, bem como para a instalação de novas hidrelétricas;

IV - promover e/ou estimular a recuperação das áreas em processo de desertificação;

V - desenvolver programas de educação ambiental, a nível formal e informal, dirigidos à população;

VI - fomentar a produção de sementes e mudas de essências nativas;

VII - coordenar programas de estímulo e incentivo à preservação das nascentes dos cursos d'água e do meio ambiente, bem como o aproveitamento de detritos animais para conversão em fertilizantes.

Parágrafo único. A fiscalização e o uso racional dos recursos naturais do meio ambiente é também de responsabilidade dos proprietários de direito, dos beneficiários da reforma agrária e dos ocupantes temporários dos imóveis rurais.

Art. 20. As bacias hidrográficas constituem-se em unidades básicas de planejamento do uso, da conservação e da recuperação dos recursos naturais.

Art. 21. (Vetado).

Art. 21-A. O Poder Público procederá à identificação, em todo o território nacional, das áreas desertificadas, as quais somente poderão ser exploradas mediante a adoção de adequado plano de manejo, com o emprego de tecnologias capazes de interromper o processo de desertificação e de promover a recuperação dessas áreas. (Incluído pela Lei nº 10.228, de 29.5.2001)

§ 1º O Poder ~~estabelecerá~~ estabelecerá cadastros das áreas sujeitas a processos de desertificação, em âmbito estadual ou municipal. (Incluído pela Lei nº 10.228, de 29.5.2001)

§ 2º O Poder Público, por intermédio dos órgãos competentes, promoverá a pesquisa, a geração e a difusão de tecnologias capazes de suprir as condições expressas neste artigo. (Incluído pela Lei nº 10.228, de 29.5.2001)

Art. 22. A prestação de serviços e aplicações de recursos pelo Poder Público em atividades agrícolas devem ter por premissa básica o uso tecnicamente indicado, o manejo racional dos recursos naturais e a preservação do meio ambiente.

Art. 23. As empresas que exploram economicamente águas represadas e as concessionárias de energia elétrica serão responsáveis pelas alterações ambientais por elas provocadas e obrigadas a recuperação do meio ambiente, na área de abrangência de suas respectivas bacias hidrográficas.

Art. 24. (Vetado).

Art. 25. O Poder Público implementará programas de estímulo às atividades criadoras de peixes e outros produtos de vida fluvial, lacustre e marinha de interesse econômico, visando ao incremento da oferta de alimentos e a preservação das espécies.

Art. 25. O Poder Público implementará programas de estímulo às atividades de interesse econômico apícolas e criatórias de peixes e outros produtos de vida fluvial, lacustre e marinha, visando ao incremento da oferta de alimentos e à preservação das espécies animais e vegetais. (Redação dada pela Lei nº 10.990, de 2004)

Art. 26. A proteção do meio ambiente e dos recursos naturais terá programas plurianuais e planos operativos anuais elaborados pelos órgãos competentes, mantidos ou não pelo Poder Público, sob a coordenação da União e das Unidades da Federação.

CAPÍTULO VII

Da Defesa Agropecuária

Art. 27. (Vetado).

Art. 27-A. São objetivos da defesa agropecuária assegurar: (Incluído pela Lei nº 9.712, de 20.11.1998)
(Regulamento)

I – a sanidade das populações vegetais;

II – a saúde dos rebanhos animais;

III – a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária;

IV – a identidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores.

§ 1º Na busca do atingimento dos objetivos referidos no caput, o Poder Público desenvolverá, permanentemente, as seguintes atividades:

I – vigilância e defesa sanitária vegetal;

II – vigilância e defesa sanitária animal;

III – inspeção e classificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

IV – inspeção e classificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

V – fiscalização dos insumos e dos serviços usados nas atividades agropecuárias.

§ 2º As atividades constantes do parágrafo anterior serão organizadas de forma a garantir o cumprimento das legislações vigentes que tratam da defesa agropecuária e dos compromissos internacionais firmados pela União.

Art. 28. (Vetado).

Art. 28-A. Visando à promoção da saúde, as ações de vigilância e defesa sanitária dos animais e dos vegetais serão organizadas, sob a coordenação do Poder Público nas várias instâncias federativas e no âmbito de sua competência, em um Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, articulado, no que for atinente à saúde pública, com o Sistema Único de Saúde de que trata a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, do qual participarão: (Incluído pela Lei nº 9.712, de 20.11.1998) (Regulamento)

- I – serviços e instituições oficiais;
- II – produtores e trabalhadores rurais, suas associações e técnicos que lhes prestam assistência;
- III – órgãos de fiscalização das categorias profissionais diretamente vinculadas à sanidade agropecuária;
- IV – entidades gestoras de fundos organizados pelo setor privado para complementar as ações públicas no campo da defesa agropecuária.

§ 1º A área municipal será considerada unidade geográfica básica para a organização e o funcionamento dos serviços oficiais de sanidade agropecuária.

§ 2º A instância local do sistema unificado de atenção à sanidade agropecuária dará, na sua jurisdição, plena atenção à sanidade, com a participação da comunidade organizada, tratando especialmente das seguintes atividades:

- I – cadastro das propriedades;
- II – inventário das populações animais e vegetais;
- III – controle de trânsito de animais e plantas;
- IV – cadastro dos profissionais de sanidade atuantes;
- V – cadastro das casas de comércio de produtos de uso agrônomo e veterinário;
- VI – cadastro dos laboratórios de diagnósticos de doenças;
- VII – inventário das doenças diagnosticadas;
- VIII – execução de campanhas de controle de doenças;
- IX – educação e vigilância sanitária;
- X – participação em projetos de erradicação de doenças e pragas.

§ 3º As instâncias intermediárias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária competem as seguintes atividades:

- I – vigilância do trânsito interestadual de plantas e animais;
- II – coordenação das campanhas de controle e erradicação de pragas e doenças;
- III – manutenção dos informes nosográficos;
- IV – coordenação das ações de epidemiologia;
- V – coordenação das ações de educação sanitária;
- VI – controle de rede de diagnóstico e dos profissionais de sanidade credenciados.

§ 4º À instância central e superior do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária compete:

- I – a vigilância de portos, aeroportos e postos de fronteira internacionais;
- II – a fixação de normas referentes a campanhas de controle e erradicação de pragas e doenças;
- III – a aprovação dos métodos de diagnóstico e dos produtos de uso veterinário e agrônomo;
- IV – a manutenção do sistema de informações epidemiológicas;

V – a avaliação das ações desenvolvidas nas instâncias locais e intermediárias do sistema unificado de atenção à sanidade agropecuária;

VI – a representação do País nos fóruns internacionais que tratam da defesa agropecuária;

VII – a realização de estudos de epidemiologia e de apoio ao desenvolvimento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

VIII – a cooperação técnica às outras instâncias do Sistema Unificado;

IX – o aprimoramento do Sistema Unificado;

X – a coordenação do Sistema Unificado;

XI – a manutenção do Código de Defesa Agropecuária.

§ 5º Integrarão o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária instituições gestoras de fundos organizados por entidades privadas para complementar as ações públicas no campo da defesa agropecuária.

§ 6º As estratégias e políticas de promoção à sanidade e de vigilância serão ecossistêmicas e descentralizadas, por tipo de problema sanitário, visando ao alcance de áreas livres de pragas e doenças, conforme previsto em acordos e tratados internacionais subscritos pelo País.

§ 7º Sempre que recomendado epidemiologicamente é prioritária a erradicação das doenças e pragas, na estratégia de áreas livres.

Art. 29. (Vetado).

Art. 29-A. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal e animal, bem como a dos insumos agropecuários, será gerida de maneira que os procedimentos e a organização da inspeção se faça por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados. (Incluído pela Lei nº 9.712, de 20.11.1998) (Regulamento)

§ 1º Na inspeção poderá ser adotado o método de análise de riscos e pontos críticos de controle.

§ 2º Como parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, serão constituídos um sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem vegetal e um sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal, bem como sistemas específicos de inspeção para insumos usados na agropecuária.

CAPÍTULO VIII

Da Informação Agrícola

Art. 30. O Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara), integrado com os Estados, o Distrito Federal, os Territórios e os Municípios, manterá um sistema de informação agrícola ampla para divulgação de:

- I - previsão de safras por Estado, Distrito Federal e Território, incluindo estimativas de área cultivada ou colhida, produção e produtividade;
- II - preços recebidos e pagos pelo produtor, com a composição dos primeiros até os mercados atacadistas e varejistas, por Estado, Distrito Federal e Território;
- III - valores e preços de exportação FOB, com a decomposição dos preços até o interior, a nível de produtor, destacando as taxas e impostos cobrados;
- IV - valores e preços de importação CIF, com a decomposição dos preços dos mercados internacionais até a colocação do produto em portos brasileiros, destacando, taxas e impostos cobrados;

~~V – (Vetado);~~

V - cadastro, cartografia e solo das propriedades rurais: (Redação dada pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

~~VI – custos de produção agrícola;~~

VI - volume dos estoques públicos e privados, reguladores e estratégicos, discriminados por produtos, tipos e localização: (Redação dada pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

~~VII – (Vetado);~~

VIII - (Vetado).

IX - dados de meteorologia e climatologia agrícolas;

X - (Vetado);

XI - (Vetado);

XII - (Vetado);

XIII - pesquisas em andamento e os resultados daquelas já concluídas.

XIV - informações sobre doenças e pragas; (Incluído pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

XV - indústria de produtos de origem vegetal e animal e de insumos; (Incluído pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

XVI - classificação de produtos agropecuários; (Incluído pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

XVII - inspeção de produtos e insumos; (Incluído pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

XVIII - infratores das várias legislações relativas à agropecuária. (Incluído pela Lei nº 9.272, de 03/05/96)

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara) coordenará a realização de estudos e análises detalhadas do comportamento dos mercados interno e externo dos produtos agrícolas e agroindustriais, informando sua apropriação e divulgação para o pleno e imediato conhecimento dos produtores rurais e demais agentes do mercado.

CAPÍTULO IX

Da Produção, da Comercialização, do Abastecimento e da Armazenagem

Art. 31. O Poder Público formará, localizará adequadamente e manterá estoques reguladores e estratégicos, visando garantir a compra do produtor, na forma da lei, assegurar o abastecimento e regular o preço do mercado interno.

§ 1º Os estoques reguladores devem contemplar, prioritariamente, os produtos básicos.

§ 2º (Vetado).

§ 3º Os estoques reguladores devem ser adquiridos preferencialmente de organizações associativas de pequenos e médios produtores.

§ 4º (Vetado).

§ 5º A formação e a liberação destes estoques obedecerão regras pautadas no princípio da menor interferência na livre comercialização privada, observando-se prazos e procedimentos pré-estabelecidos e de amplo conhecimento público, sem ferir a margem mínima do ganho real do produtor rural, assentada em custos de produção atualizados e produtividades médias históricas.

Art. 32. (Vetado).

Art. 33. (Vetado).

§ 1º (Vetado).

§ 2º A garantia de preços mínimos far-se-á através de financiamento da comercialização e da aquisição dos produtos agrícolas amparados.

§ 3º Os alimentos considerados básicos terão tratamento privilegiado para efeito de preço mínimo.

Art. 34. (Vetado).

Art. 35. As vendas dos estoques públicos serão realizadas através de leilões em bolsas de mercadorias, ou diretamente, mediante licitação pública.

Art. 36. O Poder Público criará estímulos para a melhoria das condições de armazenagem, processamento, embalagem e redução de perdas em nível de estabelecimento rural, inclusive comunitário.

~~Art. 37. É mantida, no território nacional, a exigência de padronização, fiscalização e classificação de produtos vegetais e animais, subprodutos e derivados e seus resíduos de valor econômico, bem como dos produtos agrícolas destinados ao consumo e à industrialização para o mercado interno e externo.~~

~~Art. 37. É mantida, no território nacional, a exigência de padronização, fiscalização e classificação de produtos animais, subprodutos e derivados e seus resíduos de valor econômico, bem como dos produtos de origem animal destinados ao consumo e à industrialização para o mercado interno e externo. (Redação dada pela Lei nº 9.972, de 25.5.2000)~~

Parágrafo único. (Vetado).

Art. 38. (Vetado).

Art. 39. (Vetado).

Art. 40. (Vetado).

Art. 41. (Vetado).

Art. 42. É estabelecido, em caráter obrigatório, o cadastro nacional de unidades armazenadoras de produtos agrícolas.

CAPÍTULO X

Do Produtor Rural, da Propriedade Rural e sua Função Social

Art. 43. (Vetado).

Art. 44. (Vetado).

CAPÍTULO XI

Do Associativismo e do Cooperativismo

Art. 45. O Poder Público apoiará e estimulará os produtores rurais a se organizarem nas suas diferentes formas de associações, cooperativas, sindicatos, condomínios e outras, através de:

I - inclusão, nos currículos de 1º e 2º grau, de matérias voltadas para o associativismo e cooperativismo;

II - promoção de atividades relativas à motivação, organização, legislação e educação associativista e cooperativista para o público do meio rural;

III - promoção das diversas formas de associativismo como alternativa e opção para ampliar a oferta de emprego e de integração do trabalhador rural com o trabalhador urbano;

IV - integração entre os segmentos cooperativistas de produção, consumo, comercialização, crédito e de trabalho;

V - a implantação de agroindústrias.

Parágrafo único. O apoio do Poder Público será extensivo aos grupos indígenas, pescadores artesanais e aqueles que se dedicam às atividades de extrativismo vegetal não predatório.

Art. 46. (Vetado).

CAPÍTULO XII

Dos Investimentos Públicos

Art. 47. O Poder Público deverá implantar obras que tenham como objetivo o bem-estar social de comunidades rurais, compreendendo, entre outras:

a) barragens, açudes, perfuração de poços, diques e comportas para projetos de irrigação, retificação de cursos de água e drenagens de áreas alagadiças;

b) armazéns comunitários;

c) mercados de produtor;

d) estradas;

e) escolas e postos de saúde rurais;

f) energia;

g) comunicação;

RF 11.455

Bruno Lucchetti

Proc. Nº 01-249 / 2017

10/18

- h) saneamento básico;
- i) lazer.

CAPÍTULO XIII

Do Crédito Rural

Art. 48. O crédito rural, instrumento de financiamento da atividade rural, será suprido por todos os agentes financeiros sem discriminação entre eles, mediante aplicação compulsória, recursos próprios livres, dotações das operações oficiais de crédito, fundos e quaisquer outros recursos, com os seguintes objetivos: (Vide Medida Provisória nº 372, de 2007)

I - estimular os investimentos rurais para produção, extrativismo não predatório, armazenamento, beneficiamento e instalação de agroindústria, sendo esta quando realizada por produtor rural ou suas formas associativas;

II - favorecer o custeio oportuno e adequado da produção, do extrativismo não predatório e da comercialização de produtos agropecuários;

III - incentivar a introdução de métodos racionais no sistema de produção, visando ao aumento da produtividade, à melhoria do padrão de vida das populações rurais e à adequada conservação do solo e preservação do meio ambiente;

IV - (Vetado).

V - propiciar, através de modalidade de crédito fundiário, a aquisição e regularização de terras pelos pequenos produtores, posseiros e arrendatários e trabalhadores rurais;

VI - desenvolver atividades florestais e pesqueiras.

VII - apoiar a substituição do sistema de pecuária extensivo pelo sistema de pecuária intensivo; (Incluído pela Lei nº 13.158, de 2015)

VIII - estimular o desenvolvimento do sistema orgânico de produção agropecuária. (Incluído pela Lei nº 13.158, de 2015)

~~Parágrafo único. Quando destinado a agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, nos termos do art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o crédito rural terá por objetivo estimular a geração de renda e o melhor uso da mão-de-obra familiar, por meio do financiamento de atividades e serviços rurais, agropecuários e não agropecuários, desde que desenvolvidos em estabelecimento rural ou áreas comunitárias próximas, inclusive o turismo rural, a produção de artesanato e assemelhados. (Incluído pela Medida Provisória nº 432, de 2008)~~

§ 1º Quando destinado a agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, nos termos do art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o crédito rural terá por objetivo estimular a geração de renda e o melhor uso da mão-de-obra familiar, por meio do financiamento de atividades e serviços rurais agropecuários e não agropecuários, desde que desenvolvidos em estabelecimento rural ou áreas comunitárias próximas, inclusive o turismo rural, a produção de artesanato e assemelhados. (Incluído pela Lei nº 11.718, de 2008)

§ 2º Quando destinado a agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, nos termos do art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o crédito rural poderá ser destinado à construção ou reforma de moradias no imóvel rural e em pequenas comunidades rurais. (Incluído pela Lei nº 11.718, de 2008)

Art. 49. O crédito rural terá como beneficiários produtores rurais extrativistas não predatórios e indígenas, assistidos por instituições competentes, pessoas físicas ou jurídicas que, embora não conceituadas como produtores rurais, se dediquem às seguintes atividades vinculadas ao setor:

- I - produção de mudas ou sementes básicas, fiscalizadas ou certificadas;
- II - produção de sêmen para inseminação artificial e embriões;
- III - atividades de pesca artesanal e aquicultura para fins comerciais;
- IV - atividades florestais e pesqueiras.

~~§ 1º Podem ser beneficiários do crédito rural, quando necessário ao escoamento da produção agropecuária, beneficiadores e agroindústrias que beneficiem ou industrializem o produto, desde que comprovada a aquisição da matéria-prima diretamente de produtores ou suas cooperativas, por preço não inferior ao mínimo fixado ou ao adotado como base de cálculo do financiamento, e mediante deliberação e disciplinamento do Conselho Monetário Nacional. (Incluído pela Medida Provisória nº 432, de 2008)~~

§ 1º Podem ser beneficiários do crédito rural de comercialização, quando necessário ao escoamento da produção agropecuária, beneficiadores e agroindústrias que beneficiem ou industrializem o produto, desde que comprovada a

aquisição da matéria-prima diretamente de produtores ou suas cooperativas, por preço não inferior ao mínimo fixado ou ao adotado como base de cálculo do financiamento, e mediante deliberação e disciplinamento do Conselho Monetário Nacional. (Redação dada pela Lei nº 11.775, de 2008)

~~§ 2º Para efeito do § 1º, enquadram-se como beneficiadores os cerealistas que exerçam, cumulativamente, as atividades de limpeza, padronização, armazenamento e comercialização de produtos agrícolas. (Incluído pela Medida Provisória nº 432, de 2008)~~

§ 2º Para efeito do disposto no § 1º deste artigo, enquadram-se como beneficiadores os cerealistas que exerçam, cumulativamente, as atividades de limpeza, padronização, armazenamento e comercialização de produtos agrícolas. (Redação dada pela Lei nº 11.775, de 2008)

Art. 50. A concessão de crédito rural observará os seguintes preceitos básicos:

I - idoneidade do tomador;

II - fiscalização pelo financiador;

III - liberação do crédito diretamente aos agricultores ou por intermédio de suas associações formais ou informais, ou organizações cooperativas;

IV - liberação do crédito em função do ciclo da produção e da capacidade de ampliação do financiamento;

V - prazos e épocas de reembolso ajustados à natureza e especificidade das operações rurais, bem como à capacidade de pagamento e às épocas normais de comercialização dos bens produzidos pelas atividades financeiras.

§ 1º (Vetado).

§ 2º Poderá exigir-se dos demais produtores rurais contrapartida de recursos próprios, em percentuais diferenciados, tendo em conta a natureza e o interesse da exploração agrícola.

§ 3º A aprovação do crédito rural levará sempre em conta o zoneamento agroecológico.

Art. 51. (Vetado).

Art. 52. O Poder Público assegurará crédito rural especial e diferenciado aos produtores rurais assentados em áreas de reforma agrária.

Art. 53. (Vetado).

Art. 54. (Vetado).

CAPÍTULO XIV

Do Crédito Fundiário

Art. 55. (Vetado).

CAPÍTULO XV

Do Seguro Agrícola

Art. 56. É instituído o seguro agrícola destinado a:

- I - cobrir prejuízos decorrentes de sinistros que atinjam bens fixos e semifixos ou semoventes;
- II - cobrir prejuízos decorrentes de fenômenos naturais, pragas, doenças e outros que atinjam plantações.

Parágrafo único. As atividades florestais e pesqueiras serão amparadas pelo seguro agrícola previsto nesta lei.

Art. 57. (Vetado).

Art. 58. A apólice de seguro agrícola poderá constituir garantia nas operações de crédito rural.

CAPÍTULO XVI

(Vide Decreto nº 175, de 1991)

Da Garantia de Atividade Agropecuária

CAPÍTULO XVI

Da Garantia da Atividade Agropecuária
(Redação dada pela Lei nº 12.058, de 2009)

~~Art. 59. O Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro), instrumento de política agrícola instituído pela Lei nº 6.069, de 11 de dezembro de 1973, será regido pelas disposições desta lei e assegurará ao produtor rural:~~

Art. 59. O Programa de Garantia da Atividade Agropecuária - PROAGRO será regido pelas disposições desta Lei e assegurará ao produtor rural, na forma estabelecida pelo Conselho Monetário Nacional: (Redação dada pela Lei nº 12.058, de 2009)

~~I - a exoneração de obrigações financeiras relativas a operação de crédito rural de custeio, cuja liquidação seja dificultada pela ocorrência de fenômenos naturais, pragas e doenças que atinjam bens, rebanhos e plantações;~~

I - a exoneração de obrigações financeiras relativas a operação de crédito rural de custeio cuja liquidação seja dificultada pela ocorrência de fenômenos naturais, pragas e doenças que atinjam rebanhos e plantações; (Redação dada pela Lei nº 12.058, de 2009)

II - a indenização de recursos próprios utilizados pelo produtor em custeio rural, quando ocorrer perdas em virtude dos eventos citados no inciso anterior.

Art. 60. O Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro) será custeado:

I - por recursos provenientes da participação dos produtores rurais;

~~II - por outros recursos que vierem a ser alocados ao programa;~~

II - por recursos do Orçamento da União e outros recursos que vierem a ser alocados ao programa; (Redação dada pela Lei nº 12.058, de 2009)

III - pelas receitas auferidas da aplicação dos recursos dos incisos anteriores.

Art. 61. (Vetado).

Art. 62. (Vetado).

Art. 63. (Vetado).

Art. 64. (Vetado).

Art. 65. O Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro) cobrirá integral ou parcialmente:

I - os financiamentos de custeio rural;

II - os recursos próprios aplicados pelo produtor em custeio rural, vinculados ou não a financiamentos rurais.

~~Parágrafo único. Não serão cobertos os prejuízos relativos à exploração rural conduzida sem a observância da legislação e normas do Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro).~~

Parágrafo único. Não serão cobertas as perdas relativas à exploração rural conduzida sem a observância da legislação e das normas do Proagro. (Redação dada pela Lei nº 12.058, de 2009)

Art. 65-A. Será operado, no âmbito do Proagro, o Programa de Garantia da Atividade Agropecuária da Agricultura Familiar - PROAGRO Mais, que assegurará ao agricultor familiar, na forma estabelecida pelo Conselho Monetário Nacional: (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

I - a exoneração de obrigações financeiras relativas a operação de crédito rural de custeio ou de parcelas de investimento, cuja liquidação seja dificultada pela ocorrência de fenômenos naturais, pragas e doenças que atinjam rebanhos e plantações; (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

II - a indenização de recursos próprios utilizados pelo produtor em custeio ou em investimento rural, quando ocorrerem perdas em virtude dos eventos citados no inciso I; (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

III - a garantia de renda mínima da produção agropecuária vinculada ao custeio rural. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

Art. 65-B. A comprovação das perdas será efetuada pela instituição financeira, mediante laudo de avaliação expedido por profissional habilitado. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

Art. 65-C. Os ~~Ministros~~ da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e do Desenvolvimento Agrário - MDA, em articulação com o Banco Central do Brasil, deverão estabelecer conjuntamente as diretrizes para o credenciamento e para a supervisão dos encarregados dos serviços de comprovação de perdas imputáveis ao Proagro. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

Parágrafo único. O MDA credenciará e supervisionará os encarregados da comprovação de perdas imputáveis ao Proagro, devendo definir e divulgar instrumentos operacionais e a normatização técnica para o disposto neste artigo, observadas as diretrizes definidas na forma do caput. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

Art. 66. Competirá à Comissão Especial de Recursos (CER) decidir, em única instância administrativa, sobre recursos relativos à apuração de prejuízos e respectivas indenizações no âmbito do Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro).

Art. 66-A. O Proagro será administrado pelo Banco Central do Brasil, conforme normas, critérios e condições definidas pelo Conselho Monetário Nacional. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

CAPÍTULO XVII

Da Tributação e dos Incentivos Fiscais

Art. 67. (Vetado).

Art. 68. (Vetado).

Art. 69. (Vetado).

Art. 70. (Vetado).

Art. 71. (Vetado).

Art. 72. (Vetado).

Art. 73. (Vetado).

Art. 74. (Vetado).

Art. 75. (Vetado).

Art. 76. (Vetado).

CAPÍTULO XVIII

Do Fundo Nacional de Desenvolvimento Rural

Art. 77. (Vetado).

Art. 78. (Vetado).

Art. 79. (Vetado).

Art. 80. (Vetado).

Art. 81. São fontes de recursos financeiros para o crédito rural:

I - (Vetado).

II - programas oficiais de fomento;

III - caderneta de poupança rural operadas por instituições públicas e privadas;

IV - recursos financeiros de origem externa, decorrentes de empréstimos, acordos ou convênios, especialmente reservados para aplicações em crédito rural;

V - recursos captados pelas cooperativas de crédito rural;

VI - multas aplicadas a instituições do sistema financeiro pelo descumprimento de leis e normas de crédito rural;

VII - (Vetado).

Bruno Ricchetti
RF 1.455

Proc. Nº 01.249 / 2017
Materia PL 249/2017 - Documento assinado digitalmente por ANDRÉ BITENCOURT LOPES. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?pid=172872>

VIII - recursos orçamentários da União;

IX - (Vetado).

X - outros recursos que venham a ser alocados pelo Poder Público.

Art. 82. São fontes de recursos financeiros para o seguro agrícola:

I - os recursos provenientes da participação dos produtores rurais, pessoa física e jurídica, de suas cooperativas e associações;

II - (Vetado).

III - (Vetado).

~~IV - multas aplicadas a instituições seguradoras pelo descumprimento de leis e normas de seguro rural; (Revogado pela Lei complementar nº 137, de 2010)~~

~~V - os recursos previstos no art. 17 do Decreto-Lei nº 73, de 24 de novembro de 1966; (Revogado pela Lei complementar nº 137, de 2010)~~

VI - dotações orçamentárias e outros recursos alocados pela União; e

VII - (Vetado).

Art. 83. (Vetado).

§ 1º (Vetado).

§ 2º (Vetado).

CAPÍTULO XIX

Da Irrigação e Drenagem

Art. 84. A política de irrigação e drenagem será executada em todo o território nacional, de acordo com a Constituição e com prioridade para áreas de comprovada aptidão para irrigação, áreas de reforma agrária ou de colonização e projetos públicos de irrigação.

Art. 85. Compete ao Poder Público:

I - estabelecer as diretrizes da política nacional de irrigação e drenagem, ouvido o Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA);

II - coordenar e executar o programa nacional de irrigação;

III - baixar normas objetivando o aproveitamento racional dos recursos hídricos destinados à irrigação, promovendo a integração das ações dos órgãos federais, estaduais, municipais e entidades públicas, ouvido o Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA);

IV - apoiar estudos para a execução de obras de infra-estrutura e outras referentes ao aproveitamento das bacias hidrográficas, áreas de rios perenizados ou vales irrigáveis, com vistas a melhor e mais racional utilização das águas para irrigação;

V - instituir linhas de financiamento ou incentivos, prevendo encargos e prazos, bem como modalidades de garantia compatíveis com as características da agricultura irrigada, ouvido o Conselho Nacional de Política Agrícola (CNPA).

Art. 86. (Vetado).

CAPÍTULO XX

Da Habitação Rural

Art. 87. É criada a política de habitação rural, cabendo à União destinar recursos financeiros para a construção e/ou recuperação da habitação rural.

§ 1º Parcela dos depósitos da Cademeta de Poupança Rural será destinada ao financiamento da habitação rural.

§ 2º (Vetado).

Art. 88. (Vetado).

Art. 89. O Poder Público estabelecerá incentivos fiscais para a empresa rural ou para o produtor rural, nos casos em que sejam aplicados recursos próprios na habitação para o produtor rural.

Art. 90. (Vetado).

Art. 91. (Vetado).

Art. 92. (Vetado).

CAPÍTULO XXI

Da Eletrificação Rural

Art. 93. Compete ao Poder Público implementar a política de eletrificação rural, com a participação dos produtores rurais, cooperativas e outras entidades associativas.

§ 1º A política de energização rural e agroenergia engloba a eletrificação rural, qualquer que seja sua fonte de geração, o reflorestamento energético e a produção de combustíveis, a partir de culturas, da biomassa e dos resíduos agrícolas.

§ 2º Entende-se por energização rural e agroenergia a produção e utilização de insumos energéticos relevantes à produção e produtividade agrícola e ao bem-estar social dos agricultores e trabalhadores rurais.

Art. 94. O Poder Público incentivará prioritariamente:

I - atividades de eletrificação rural e cooperativas rurais, através de financiamentos das instituições de crédito oficiais, assistência técnica na implantação de projetos e tarifas de compra e venda de energia elétrica, compatíveis com os custos de prestação de serviços;

II - a construção de pequenas centrais hidrelétricas e termoeletricas de aproveitamento de resíduos agrícolas, que objetivem a eletrificação rural por cooperativas rurais e outras formas associativas;

III - os programas de florestamento energético e manejo florestal, em conformidade com a legislação ambiental, nas propriedades rurais;

IV - o estabelecimento de tarifas diferenciadas horzonais.

Art. 95. As empresas concessionárias de energia elétrica deverão promover a capacitação de mão-de-obra a ser empregada nas pequenas centrais referidas no inciso II do artigo anterior.

CAPÍTULO XXII

Da Mecanização Agrícola

Art. 96. Compete ao Poder Público implementar um conjunto de ações no âmbito da mecanização agrícola, para que, com recursos humanos, materiais e financeiros, alcance:

I - preservar e incrementar o parque nacional de máquinas agrícolas, evitando-se o sucateamento e obsolescência, proporcionando sua evolução tecnológica;

II - incentivar a formação de empresas públicas ou privadas com o objetivo de prestação de serviços mecanizados à agricultura, diretamente aos produtores e através de associações ou cooperativas;

III - fortalecer a pesquisa nas universidades e institutos de pesquisa e desenvolvimento na área de máquinas agrícolas assim como os serviços de extensão rural e treinamento em mecanização;

IV - aprimorar os centros de ensaios e testes para o desenvolvimento de máquinas agrícolas;

V - (Vetado).

VI - divulgar e estimular as práticas de mecanização que promovam a conservação do solo e do meio ambiente.

CAPÍTULO XXIII

Das Disposições Finais

Art. 97. No prazo de noventa dias da promulgação desta lei, o Poder Executivo encaminhará ao Congresso Nacional projeto de lei dispoendo sobre: produção, comercialização e uso de produtos biológicos de uso em imunologia e

de uso veterinário, corretivos, fertilizantes e inoculantes, sementes e mudas, s de origem animal e vegetal,
código e uso de solo e da água, e reformulando a legislação que regula as atividades armazéns gerais.

Art. 98. É o Poder Executivo autorizado a outorgar concessões remuneradas de uso pelo prazo máximo de até vinte e cinco anos, sobre as faixas de domínio das rodovias federais, para fins exclusivos de implantação de reforestamentos.

Parágrafo único. As concessões de que trata este artigo deverão obedecer às normas específicas sobre a utilização de bens públicos e móveis, constantes da legislação pertinente.

Art. 99. A partir do ano seguinte ao de promulgação desta lei, obriga-se o proprietário rural, quando for o caso, a recompor em sua propriedade a Reserva Florestal Legal, prevista na Lei n.º 4.771, de 1966, com a nova redação dada pela Lei n.º 7.903, de 1989, mediante o plantio, em cada ano, de pelo menos um trinta avos da área total para complementar a referida Reserva Florestal Legal (RFL). (Revogado pela Medida Provisória nº 1.956, de 200)

~~§ 1º (Vetado). (Revogado pela Medida Provisória nº 1.956-49, de 2000)~~

§ 2º - O refferenciamento de que trata o caput deste artigo será efetuado mediante normas que serão aprovadas pelo órgão gestor da matéria. (Revogado pela Medida Provisória nº 1.956-49, de 2000)

Art. 99. A partir do ano seguinte ao de promulgação desta lei, obriga-se o proprietário rural, quando for o caso, a recompor em sua propriedade a Reserva Florestal Legal, prevista na Lei n° 4.771, de 1965, com a nova redação dada pela Lei n° 7.803, de 1989, mediante o plantio, em cada ano, de pelo menos um trinta avos da área total para complementar a referida Reserva Florestal Legal (RFL).

§ 1° (Vetado).

§ 2º O reflorestamento de que trata o caput deste artigo será efetuado mediante normas que serão aprovadas pelo órgão gestor da matéria.

Art. 100. (Vetado).

Art. 101. (Vetado).

Art. 102. O solo deve ser respeitado como patrimônio natural do País.

Parágrafo único. A erosão dos solos deve ser combatida pelo Poder Público e pelos proprietários rurais.

Art. 103. O Poder Público, através dos órgãos competentes, concederá incentivos especiais ao proprietário rural que:

I - preservar e conservar a cobertura florestal nativa existente na propriedade;

II - recuperar com espécies nativas ou ecologicamente adaptadas as áreas já devastadas de sua propriedade.

III - sofrer limitação ou restrição no uso de recursos naturais existentes na sua propriedade, para fins de proteção dos ecossistemas, mediante ato do órgão competente, federal ou estadual.

IV - adotar, em sua propriedade, sistemas integrados agroflorestais, agropastoris ou agrossilvopastoris voltados para a recuperação de áreas degradadas ou em fase de degradação. (Incluído pela Lei nº 12.905, de 2013). Vigência:

IV – promover a substituição do sistema de pecuária extensivo pelo sistema de pecuária intensivo; (Redação dada pela Lei nº 13.158, de 2015)

V - adotar o sistema orgânico de produção agropecuária, nos termos da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. (Incluído pela Lei nº 13.158, de 2015)

Parágrafo único. Para os efeitos desta lei, consideram-se incentivos

I - a prioridade na obtenção de apoio financeiro oficial, através da concessão de crédito rural e outros tipos de

financiamentos, bem como a cobertura do seguro agrícola concedidos pelo Poder Público.

II - a prioridade na concessão de benefícios associados a programas de infra-estrutura rural, notadamente de energização, irrigação, armazenagem, telefonia e habitação;

III - a preferência na prestação de serviços oficiais de assistência técnica e de fomento, através dos órgãos competentes;

IV - o fornecimento de mudas de espécies nativas e/ou ecologicamente adaptadas produzidas com a finalidade de recompor a cobertura florestal; e

V - o apoio técnico-educativo no desenvolvimento de projetos de preservação, conservação e recuperação ambiental.

Art. 104. São ~~tributação~~ de tributação e do pagamento do Imposto Territorial Rural as áreas dos imóveis rurais consideradas de ~~prejuízo~~ ~~prejuízo~~ permanente e de reserva legal, previstas na ~~Lei n° 4.771, de 1965~~ ~~com a nova redação dada pela Lei n° 7.803, de 1989~~. Is. 25

Parágrafo único. A isenção do Imposto Territorial Rural (ITR) estende-se às áreas da propriedade rural de interesse ecológico para a proteção dos ecossistemas, assim declarados por ato do órgão competente federal ou estadual e que ampliam as restrições de uso previstas no caput deste artigo.

Art. 105. (Vetado).

Art. 106. É o Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara) autorizado a firmar convênios ou ajustes com os Estados, o Distrito Federal, os Territórios, os Municípios, entidades e órgãos públicos e privados, cooperativas, sindicatos, universidades, fundações e associações, visando ao desenvolvimento das atividades agropecuárias, agroindustriais, pesqueiras e florestais, dentro de todas as ações, instrumentos, objetivos e atividades previstas nesta lei.

Art. 107. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 108. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 17 de janeiro de 1991: 170° da Independência e 103° da República.

FERNANDO COLLOR
Antonio Cabrera Mano Filho

Este texto não substitui o publicado no DOU de 18.1.1991 e retificado em 12.3.1991

no Lucchetti
RF 11.455

Bruno Lucchetti



Presidência da República
Casa Civil
 Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006.

Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, incisos IV e VI, alínea "a", da Constituição, e tendo em vista o disposto nos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo deste Decreto, o Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

~~Art. 2º Compete ao Ministro do Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a edição dos atos e normas complementares previstos no Regulamento ora aprovado.~~

Art. 2º Compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a edição dos atos e normas complementares previstos no Regulamento ora aprovado. (Redação dada pelo Decreto nº 6.348, de 2008).

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 30 de março de 2006; 185ª da Independência e 118ª da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Roberto Rodrigues

Miguel Soldatelli Rosseto

Este texto não substitui o publicado no DOU de 31.3.2006

ANEXO

REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica instituído, na forma definida neste Regulamento, o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 1º Participarão do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária:

I - serviços e instituições oficiais;

II - produtores e trabalhadores rurais, suas associações e técnicos que lhes prestam assistência;

III - órgãos de fiscalização das categorias profissionais diretamente vinculados à sanidade agropecuária; e

IV - entidades gestoras de fundos organizados pelo setor privado para complementar as ações públicas no campo da defesa agropecuária.

§ 2º O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária opera em conformidade com os princípios e definições da sanidade agropecuária, incluindo o controle de atividades de saúde, sanidade, inspeção, fiscalização, educação, vigilância de animais, vegetais, insumos e produtos de origem animal e vegetal.

§ 3º O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária desenvolverá, permanentemente, as seguintes atividades:

I - vigilância e defesa sanitária vegetal;

II - vigilância e defesa sanitária animal;

III - inspeção e classificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

IV - inspeção e classificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico; e

V - fiscalização dos insumos e dos serviços usados nas atividades agropecuárias.

§ 4º O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária articular-se-á com o Sistema Único de Saúde, no que for atinente à saúde pública.

Seção I

Dos Princípios e Obrigações Gerais

Art. 2º As regras e os processos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária contêm os princípios a serem observados em matéria de sanidade agropecuária, especialmente os relacionados com as responsabilidades dos produtores, dos fabricantes e das autoridades competentes, com requisitos estruturais e operacionais da sanidade agropecuária.

§ 1º As regras gerais e específicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária têm por objetivo garantir a proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária, e identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores.

§ 2º O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária funciona de forma integrada para garantir a sanidade agropecuária, desde o local da produção primária até a colocação do produto final no mercado interno ou a sua destinação para a exportação.

§ 3º Os produtores rurais, industriais e fornecedores de insumos, distribuidores, cooperativas e associações, industriais e agroindustriais, atacadistas e varejistas, importadores e exportadores, empresários e quaisquer outros operadores do agronegócio, ao longo da cadeia de produção, são responsáveis pela garantia de que a sanidade e a qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, e a dos insumos agropecuários não sejam comprometidas.

§ 4º A realização de controles oficiais nos termos deste Regulamento não exime os participantes da cadeia produtiva da responsabilidade legal e principal de garantir a saúde dos animais, a sanidade dos vegetais, a segurança, a qualidade e a identidade dos produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos agropecuários, nem impede a realização de novos controles ou isenta da responsabilidade civil ou penal decorrente do descumprimento de suas obrigações.

§ 5º Os produtores rurais e os demais integrantes das cadeias produtivas cooperarão com as autoridades competentes para assegurar maior efetividade dos controles oficiais e melhoria da sanidade agropecuária.

§ 6º Os processos de controle sanitário incluirão a rastreabilidade dos produtos de origem animal e vegetal, dos insumos agropecuários e respectivos ingredientes e das matérias-primas, ao longo da cadeia produtiva.

§ 7º As normas complementares de defesa agropecuária decorrentes deste Regulamento serão fundamentadas em conhecimento científico.

§ 8º A importação e a exportação de animais e vegetais, de produtos de origem animal e vegetal, dos insumos agropecuários e respectivos ingredientes e das matérias-primas respeitarão as disposições deste Regulamento.

§ 9º O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária respeitará as especificidades regionais de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 3º A área municipal é a unidade geográfica básica para a organização do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e para o funcionamento dos serviços oficiais de sanidade agropecuária.

Art. 4º Este Regulamento se aplica a todas as fases da produção, transformação, distribuição e dos serviços agropecuários, sem prejuízo de requisitos específicos para assegurar a sanidade agropecuária, a qualidade, a identidade dos produtos e insumos agropecuários.

Art. 5º Os participantes da cadeia produtiva estão obrigados a cientificar à autoridade competente, na forma por ela requerida:

I - nomes e características dos estabelecimentos sob o seu controle, que se dedicam a qualquer das fases da produção, transformação, distribuição e dos serviços agropecuários;

II - informações atualizadas sobre os estabelecimentos, mediante a notificação de qualquer alteração significativa das atividades e de seu eventual encerramento; e

III - ocorrência de alterações das condições sanitárias e fitossanitárias registrada em seus estabelecimentos, unidades produtivas ou propriedades.

Art. 6º Este Regulamento estabelece as regras destinadas aos participantes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e as normas para a realização de controles oficiais destinados a verificar o cumprimento da legislação sanitária agropecuária e a qualidade dos produtos e insumos agropecuários, levando em consideração:

I - a garantia da saúde dos animais e sanidade dos vegetais;

II - a garantia da sanidade, qualidade e segurança dos produtos de origem animal e vegetal ao longo da cadeia produtiva, a partir da produção primária;

III - a manutenção da cadeia do frio, em especial para os produtos de origem animal e vegetal congelados ou perecíveis que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente;

IV - a aplicação geral dos procedimentos baseados no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e análises de riscos;

V - o atendimento aos critérios microbiológicos;

VI - a garantia de que os animais, vegetais, insumos agropecuários e produtos de origem animal e vegetal importados respeitem os mesmos padrões sanitários e de qualidade exigidos no Brasil, ou padrões equivalentes;

VII - a prevenção, eliminação ou redução dos riscos para níveis aceitáveis;

VIII - o cumprimento das normas zoossanitárias e fitossanitárias;

IX - a observação dos métodos oficiais de amostragens e análises; e

X - o atendimento aos demais requisitos estabelecidos pela legislação sanitária agropecuária.

§ 1º Os métodos oficiais de amostragem e análise utilizados como referência serão estabelecidos observando norma específica.

§ 2º Enquanto não forem especificados os métodos oficiais de amostragem ou de análise, podem ser utilizados métodos que sejam cientificamente validados em conformidade com regras ou protocolos internacionalmente reconhecidos.

Art. 7º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas específicas relativas à defesa agropecuária para:

~~I - produção rural primária para o autoconsumo e para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem agropecuária para consumo familiar;~~

~~II - venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou pequeno produtor rural que os produz; e~~

~~III - agroindustrialização realizada em propriedade rural da agricultura familiar ou equivalente.~~

~~Parágrafo único. A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.~~

Art. 7º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas específicas de defesa agropecuária a serem observadas: (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

I - na produção rural para a preparação, a manipulação ou a armazenagem doméstica de produtos de origem agropecuária para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização; (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

II - na venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

III - na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo. (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

§ 1º As normas específicas de que trata o caput deverão ser editadas no prazo de até: (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

I - noventa dias, no caso do inciso II do caput; e (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

II - cento e oitenta dias, no caso do inciso III do caput. (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

§ 2º As normas específicas previstas neste artigo deverão observar o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos e químicos prejudiciais à saúde pública e os interesses dos consumidores. (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Art. 7º-A. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá classificar o estabelecimento agroindustrial de bebidas ou de produtos de origem animal como agroindústria artesanal, considerados os costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares. (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Art. 8º Este Regulamento não desobriga o atendimento de quaisquer disposições específicas relativas a outros controles oficiais não relacionados com defesa agropecuária da União, dos Estados, do Distrito Federal ou dos Municípios.

Parágrafo único. Entre os controles oficiais da União mencionados no caput estão as disposições relativas ao controle higiênico-sanitário estabelecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS.

CAPÍTULO II

DO SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

Seção I

Das Instâncias

Art. 9º As atividades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária serão executadas pelas Instâncias Central e Superior, Intermediárias e Locais.

§ 1º A Instância Central e Superior responderá pelas atividades privativas do Governo Federal, de natureza política, estratégica, normativa, reguladora, coordenadora, supervisora, auditora, fiscalizadora e inspetora, incluindo atividades de natureza operacional, se assim determinar o interesse nacional ou regional.

§ 2º As Instâncias Intermediárias serão responsáveis pela execução das atividades de natureza estratégica, normativa, reguladora, coordenadora e operativa de interesse da União, e também as privativas dos Estados ou do Distrito Federal, em seus respectivos âmbitos de atuação e nos termos das regulamentações federal, estadual ou distrital pertinentes.

§ 3º As Instâncias Locais responderão pela execução de ações de interesse da União, dos Estados, do Distrito Federal ou dos Municípios, no âmbito de sua atuação, nos termos das legislações federal, estadual, distrital ou municipal pertinentes.

§ 4º Cabe aos integrantes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária zelar pelo pleno cumprimento das legislações específicas vigentes, que regulamentam as atividades de defesa agropecuária, as obrigações e os compromissos assumidos pelos acordos internacionais.

§ 5º Ato de controle realizados por autoridades competentes das três Instâncias são considerados atos diretos do Poder Público.

§ 6º Incumbe às autoridades competentes das três Instâncias assegurar:

I - a eficácia e a adequação dos controles oficiais em todas as fases das cadeias produtivas;

II - a contratação, por concurso público, do pessoal que efetua os controles oficiais;

III - a ausência de quaisquer conflitos de interesses por parte do pessoal que efetua os controles oficiais;

IV - a existência ou o acesso a laboratórios com capacidade adequada para a realização de testes, com pessoal qualificado e experiente em número suficiente, de forma a realizar os controles oficiais com eficiência e eficácia;

V - a disponibilidade, a adequação e a devida manutenção de instalações e equipamentos, para garantir que o pessoal possa realizar os controles oficiais com segurança e efetividade;

VI - a existência dos poderes legais necessários para efetuar os controles oficiais e tomar as medidas previstas neste Regulamento; e

VII - a existência de planos de emergência e de contingência, e a preparação das equipes para executar esses planos.

§ 7º As autoridades competentes das três Instâncias garantirão imparcialidade, qualidade e coerência dos controles oficiais.

Art. 10. As três Instâncias assegurarão que os controles oficiais sejam realizados regularmente, em função dos riscos sanitários agropecuários existentes ou potenciais e com frequência adequada para alcançar os objetivos deste Regulamento, sobretudo:

- I - riscos identificados ou associados;
- II - antecedentes dos responsáveis pela produção ou pelo processamento;
- III - confiabilidade de autocontroles realizados; e
- IV - indícios de descumprimento deste Regulamento ou da legislação específica.

Art. 11. A critério da autoridade competente, os controles oficiais poderão ser efetuados em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento, do transporte e da distribuição e abrangerão o mercado interno, as exportações e as importações.

§ 1º As autoridades competentes de cada Instância verificarão o cumprimento da legislação mediante controles não-discriminatórios.

§ 2º Para a organização dos controles oficiais, as autoridades competentes de cada Instância solicitarão aos produtores documentos e informações adicionais sobre seus produtos.

§ 3º Caso seja constatado qualquer descumprimento durante um controle efetuado no local de destino, ou durante a armazenagem ou o transporte, as autoridades competentes de cada Instância tomarão as medidas adequadas.

§ 4º As auditorias, inspeções e fiscalizações serão efetuadas sem aviso prévio, exceto em casos específicos em que seja obrigatória a notificação prévia do responsável pelo estabelecimento ou pelos serviços.

Art. 12. A adequação, formulação ou as alterações de normas de defesa agropecuária observarão as disposições deste Regulamento, para o contínuo aprimoramento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Seção II

Da Instância Central e Superior

Art. 13. As atividades da Instância Central e Superior são exercidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e seus órgãos colegiados, constituídos e disciplinados pelo Conselho Nacional de Política Agrícola, nos termos do art. 5º da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

§ 1º Cabe ao Conselho Nacional de Política Agrícola assegurar que órgãos colegiados sejam constituídos com participação de representantes dos governos e da sociedade civil, garantindo funcionamento democrático e harmonizando interesses federativos e de todos os participantes do sistema, e aprovar os regimentos internos dos órgãos colegiados.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, institucionalizará os órgãos colegiados no prazo máximo de noventa dias após a constituição pelo Conselho Nacional de Política Agrícola.

§ 3º As Unidades Descentralizadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Laboratórios Nacionais Agropecuários - são integrantes da Instância Central e Superior.

§ 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, constituirá, no prazo definido no § 2º, Comitês Executivos para apoiar a gestão de defesa agropecuária de responsabilidade da Instância Central e Superior.

Art. 14. À Instância Central e Superior do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária compete:

- I - a vigilância agropecuária de portos, aeroportos e postos de fronteira internacionais e aduanas especiais;
- II - a fixação de normas referentes a campanhas de controle e de erradicação de pragas dos vegetais e doenças dos animais;
- III - a aprovação dos métodos de diagnóstico e dos produtos de usos veterinário e agrônomico;
- IV - a manutenção do sistema de informações epidemiológicas;

V - a regulamentação, regularização, implantação, implementação, coordenação e avaliação das atividades referentes à educação sanitária em defesa agropecuária, nas três Instâncias do Sistema Unificado;

VI - a auditoria, a revisão, a avaliação e a coordenação das ações desenvolvidas nas Instâncias intermediárias e locais;

VII - a representação do País nos fóruns internacionais que tratam de defesa agropecuária;

VIII - a realização de estudos de epidemiologia e de apoio ao desenvolvimento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

IX - o aprimoramento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

X - a cooperação técnica às outras instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

XI - a manutenção das normas complementares de defesa agropecuária; e

XII - a execução e a operacionalização de atividades de certificação e vigilância agropecuária, em áreas de sua competência.

Art. 15. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, é responsável por:

I - elaborar os regulamentos sanitários e fitossanitários para importação e exportação de animais, vegetais e suas partes, produtos e subprodutos, matérias orgânicas, organismos biológicos e outros artigos regulamentados em função do risco associado à introdução e à disseminação de pragas e doenças;

II - organizar, conduzir, elaborar e homologar análise de risco de pragas e doenças para importação e exportação de produtos e matérias-primas;

III - promover o credenciamento de centros colaboradores;

IV - participar no desenvolvimento de padrões internacionais relacionados ao requerimento sanitário e fitossanitário, e à análise de risco para pragas e doenças;

V - gerenciar, compilar e sistematizar informações de risco associado às pragas e doenças; e

VI - promover atividades de capacitação nos temas relacionados ao risco associado às pragas e doenças.

Art. 16. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá as normas operacionais, contemplando o detalhamento das atividades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, no âmbito de sua competência.

Art. 17. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios fornecerão as informações solicitadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 18. Para operacionalização e controle do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, deverá:

I - organizar e definir as relações entre as autoridades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

II - estabelecer os objetivos e metas a alcançar;

III - definir funções, responsabilidades e deveres do pessoal;

IV - estabelecer procedimentos de amostragem, métodos e técnicas de controle, interpretação dos resultados e decisões decorrentes;

V - desenvolver os programas de acompanhamento dos controles oficiais e da vigilância agropecuária;

VI - apoiar assistência mútua quando os controles oficiais exigirem a intervenção de mais de uma das Instâncias Intermediárias;

VII - cooperar com outros serviços ou departamentos que possam ter responsabilidades neste âmbito;

VIII - verificar a conformidade dos métodos de amostragem, dos métodos de análise e dos testes de detecção; e

IX - desenvolver ou promover outras atividades e gerar informações necessárias para o funcionamento eficaz dos controles oficiais.

Seção III

Das Instâncias Intermediárias

Art. 19. As atividades das Instâncias Intermediárias serão exercidas, em cada unidade da Federação, pelo órgão com mandato ou com atribuição para execução de atividades relativas à defesa agropecuária.

§ 1º As atividades das Instâncias Intermediárias poderão ser exercidas por instituições definidas pelos Governos Estaduais ou pelo Distrito Federal, podendo representar:

- I - regiões geográficas;
- II - grupos de Estados, Estado ou o Distrito Federal, individualmente;
- III - pólos produtivos; e
- IV - região geográfica específica.

§ 2º As Instâncias Intermediárias designarão as autoridades competentes responsáveis pelos objetivos e controles oficiais previstos neste Regulamento.

§ 3º Quando uma das Instâncias Intermediárias atribuir competência para efetuar controles oficiais a uma autoridade ou autoridades de outra Instância Intermediária, ou a outra instituição, a Instância que delegou garantirá coordenação eficiente e eficaz entre todas as autoridades envolvidas.

Art. 20. As Instâncias Intermediárias do Sistema Unificado de Atenção competem as seguintes atividades:

- I - vigilância agropecuária do trânsito interestadual de vegetais e animais;
- II - coordenação e execução de programas e campanhas de controle e erradicação de pragas dos vegetais e doenças dos animais;
- III - manutenção dos informes nosográficos;
- IV - coordenação e execução das ações de epidemiologia;
- V - coordenação e execução dos programas, dos projetos e das atividades de educação sanitária em sua área de atuação; e
- VI - controle da rede de diagnóstico e dos profissionais de sanidade credenciados.

Art. 21. A Instância Intermediária tomará as medidas necessárias para garantir que os processos de controle sejam efetuados de modo equivalente em todos os Municípios e Instâncias Locais.

§ 1º A autoridade competente da unidade da Federação de destino deve verificar o cumprimento da legislação mediante controles não-discriminatórios.

§ 2º Caso seja constatado qualquer descumprimento durante o controle efetuado no local de destino, ou durante a armazenagem ou o transporte, a Instância Intermediária tomará as medidas adequadas.

Art. 22. As Instâncias Intermediárias coordenarão e compilarão as informações referentes às atividades de sanidade agropecuária em seu âmbito de atuação.

Seção IV

Das Instâncias Locais

Art. 23. As atividades da Instância Local serão exercidas pela unidade local de atenção à sanidade agropecuária, a qual estará vinculada à Instância Intermediária, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e poderá abranger uma ou mais unidades geográficas básicas, Municípios, incluindo microrregião, território, associação de Municípios, consórcio de Municípios ou outras formas associativas de Municípios.

§ 1º A Instância Local dará, na sua jurisdição, plena atenção à sanidade agropecuária, com a participação da sociedade organizada, tratando das seguintes atividades:

- I - cadastro das propriedades;
- II - inventário das populações animais e vegetais;
- III - controle de trânsito de animais e vegetais;
- IV - cadastro dos profissionais atuantes em sanidade;
- V - execução dos programas, projetos e atividades de educação sanitária em defesa agropecuária, na sua área de atuação;
- VI - cadastro das casas de comércio de produtos de usos agrônomo e veterinário;

VII - cadastro dos laboratórios de diagnósticos de doenças;

VIII - inventário das doenças e pragas diagnosticadas;

IX - execução de campanhas de controle de doenças e pragas;

X - educação e vigilância sanitária;

XI - participação em projetos de erradicação de doenças e pragas; e

XII - atuação em programas de erradicação de doenças e pragas.

§ 2º As Instâncias Locais designarão as autoridades competentes responsáveis para efeitos dos objetivos e dos controles oficiais previstos neste Regulamento.

Art. 24. A Instância Local poderá ter mais de uma unidade de atendimento à comunidade e aos produtores rurais em defesa agropecuária.

Art. 25. As Instâncias Locais, pelos escritórios de atendimento à comunidade e pelas unidades locais de atenção à sanidade agropecuária, são os órgãos de notificação dos eventos relativos à sanidade agropecuária.

CAPÍTULO III

DOS PROCESSOS DAS INSTÂNCIAS DO SISTEMA

UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

Seção I

Da Erradicação e Dos Controles de Pragas e Doenças

Art. 26. As estratégias e as políticas de promoção da sanidade e da vigilância agropecuária serão ecossistêmicas e descentralizadas, por tipo de problema sanitário, visando ao alcance de áreas livres de pragas e doenças, conforme previsto em acordos e tratados internacionais subscritos pelo País.

§ 1º Sempre que recomendado epidemiologicamente, é prioritária a erradicação das doenças e pragas na estratégia de áreas livres.

§ 2º Na impossibilidade de erradicação, serão adotados os programas de prevenção, controle e vigilância sanitária e fitossanitária visando à contenção da doença ou praga para o reconhecimento da condição de área de baixa prevalência ou para o estabelecimento de sistema de mitigação de risco.

Art. 27. Para todos os casos relevantes, será adotado plano de contingência ou plano emergencial ajustado ao papel de cada Instância do Sistema.

Art. 28. As campanhas nacionais ou regionais de prevenção, controle e erradicação serão compatíveis com o objetivo de reconhecimento da condição de área, compartimento, zona ou local livre ou área de baixa prevalência de praga ou doença.

Art. 29. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá e atualizará os requisitos sanitários e fitossanitários para o trânsito nacional e internacional de animais e vegetais, suas partes, produtos e subprodutos de origem animal e vegetal, resíduos de valor econômico, organismos biológicos e outros produtos e artigos regulamentados, que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de disseminação de pragas ou doenças.

Art. 30. As Instâncias Intermediárias e Locais implantarão sistema de alerta e comunicação para notificação de riscos diretos ou indiretos à saúde animal e sanidade vegetal, e para troca de informações que facilitem ação de avaliação e gestão dos riscos, rápida e adequada, por parte dos integrantes do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 31. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, disciplinará mecanismos que viabilizem a participação de consórcios de entidades públicas e privadas, institutos e fundos, para a implementação de política sanitária ou fitossanitária comuns, de forma a garantir maior inserção da microrregião nos mercados regional, nacional e internacional.

Art. 32. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária desenvolverão mecanismos de mobilização, articulação e organização da comunidade local, na formulação, implementação e avaliação das políticas sanitárias ou fitossanitárias.

Art. 33. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, elaborará planos de contingência, de controle e de emergência para doenças e pragas de impacto, e institucionalizará Grupos Nacionais de Emergência Sanitária e Fitossanitária.

§ 1º Os planos de contingência, de controle e de emergência para doenças de impacto serão elaborados de forma preventiva e constituirão prioridade para as três Instâncias.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, coordenará os Grupos Nacionais de Emergências Sanitária e Fitossanitária e definirá as normas para sua constituição, seu funcionamento, seus programas de capacitação, treinamento, hierarquia e competências específicas.

§ 3º Os Grupos Nacionais de Emergências Sanitária e Fitossanitária serão constituídos, preferencialmente, por tipo de problema sanitário ou fitossanitário.

§ 4º Para o funcionamento dos Grupos Nacionais de Emergências Sanitária ou Fitossanitária, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, garantirá equipes mínimas, capacitação permanente e condições de mobilização para atuar nas ações de controle de emergências sanitárias e fitossanitárias.

§ 5º Os Grupos Nacionais de Emergências Sanitária ou Fitossanitária poderão ser auxiliados por equipes técnicas especializadas, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 34. As Instâncias Intermediárias institucionalizarão e coordenarão os Grupos Estaduais ou Regionais de Emergências Sanitária e Fitossanitária.

Parágrafo único. Para sua atuação, os Grupos Estaduais ou Regionais de Emergências Sanitária e Fitossanitária deverão ser reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 35. Os Grupos Nacionais, Estaduais ou Regionais de Emergências Sanitária e Fitossanitária atuarão como órgãos operativos e auxiliares às atividades das autoridades competentes, apoiados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, funcionando como força-tarefa.

§ 1º Os Grupos Nacionais, Estaduais ou Regionais de Emergência Sanitária e Fitossanitária iniciarão suas atividades de campo com a declaração de estado de alerta ou de emergência sanitária ou fitossanitária, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 2º Os Grupos Nacionais, Estaduais ou Regionais de Emergência Sanitária e Fitossanitária estarão permanentemente articulados e em estado de prontidão, independentemente das declarações de emergência, podendo realizar as ações preventivas e corretivas recomendadas à contenção do evento sanitário ou fitossanitário.

Art. 36. Os programas de capacitação e treinamento dos Grupos Nacionais, Estaduais ou Regionais de Emergência Sanitária e Fitossanitária serão coordenados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, observando planos de contingência, de controle e de emergência.

Seção II

Da Saúde Animal

Art. 37. O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária manterá serviço de promoção de saúde animal, prevenção, controle e erradicação de doenças que possam causar danos à produtividade animal, à economia e à sanidade agropecuária, e desenvolverá as seguintes atividades, respeitando as atribuições de cada Instância do Sistema, de acordo com a legislação vigente:

I - avaliação de riscos e controle de trânsito de animais, seus produtos, subprodutos, resíduos e quaisquer outros produtos ou mercadorias que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de doenças;

II - elaboração de políticas, normas e diretrizes para os programas de prevenção, controle e erradicação de doenças, objetivando o estabelecimento de área livre ou controlada;

III - programação, coordenação e execução de ações de vigilância zoossanitária, especialmente a definição de requisitos sanitários a serem observados no trânsito de animais, produtos, subprodutos e derivados de origem animal;

IV - elaboração de planos de contingência, de controle e de emergência para doenças de impacto, definindo as autoridades administrativas que intervirão, os respectivos poderes e responsabilidades, e os canais e procedimentos para troca de informações entre os diferentes intervenientes;

V - planejamento, coordenação e implementação do sistema de informação zoossanitária e banco de dados correspondente, com o objetivo de facilitar a coordenação das atividades, o intercâmbio de informações e a elaboração e execução de projetos comuns;

VI - planejamento, coordenação e realização de estudos epidemiológicos para doenças de interesse em saúde animal;

VII - realização de estudos e análises de dados zoossanitários e investigações epidemiológicas correspondentes, para subsidiar as ações de planejamento, avaliação e controle relacionadas aos programas sanitários e às estratégias

para o desenvolvimento de política nacional em saúde animal.

VIII - programação, coordenação e execução da fiscalização do trânsito de animais, de produtos veterinários, de materiais de multiplicação animal, de produtos destinados à alimentação animal, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, incluindo a aplicação de requisitos sanitários a serem observados na importação e exportação;

IX - planejamento, coordenação e execução de ações relacionadas às quarentenas animais e respectivos estabelecimentos quarentenários;

X - planejamento, coordenação e execução de ações relacionadas com a realização de exposições, feiras, leilões e outras aglomerações animais;

XI - estabelecimento de procedimentos de controle, inclusive por meio de auditorias, em qualquer Instância do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, que auxiliem a gestão em saúde animal, a supervisão das atividades e a revisão do planejamento;

XII - designação e habilitação, em trabalho conjunto com o sistema de vigilância agropecuária internacional, de pontos específicos de entrada no território brasileiro de animais e produtos importados que exijam notificação prévia à chegada, considerando o risco associado, acesso às instalações de controle, armazenamento, local apropriado para quarentena e presença de laboratório de apoio;

XIII - articulação com a rede de laboratórios credenciados, oficiais e acreditados nas atividades relacionadas à saúde animal, visando a elevar a qualidade e uniformidade dos resultados; e

XIV - coordenação do sistema de alerta zoossanitário para notificação de riscos para a saúde animal e para informações que facilitem ação de gestão dos riscos rápida e adequada.

Parágrafo único. A importação de animais, seus produtos, derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, e de materiais de multiplicação animal, órgãos, tecidos e células animais, atenderão aos preceitos definidos por meio de análise de risco e procedimentos definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Seção III

Da Sanidade Vegetal

Art. 38. O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária manterá serviço de promoção da sanidade vegetal, prevenção, controle e erradicação de pragas que possam causar danos à produtividade vegetal, à economia e à sanidade agropecuária, e desenvolverá as seguintes atividades, respeitando as atribuições de cada Instância do Sistema, de acordo com a legislação vigente:

I - avaliação de riscos e controle de trânsito de vegetais, seus produtos, subprodutos, resíduos, material orgânico e organismos biológicos, e quaisquer outros produtos, insumos ou mercadorias que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de pragas;

II - elaboração de políticas, normas e diretrizes para os programas de prevenção, controle e erradicação de pragas, objetivando a erradicação ou o estabelecimento de área livre, local livre, área de baixa prevalência ou sistema de mitigação de risco de pragas regulamentadas;

III - programação, coordenação e execução de ações de vigilância fitossanitária, especialmente a definição de requisitos a serem observados no trânsito de vegetais, produtos, subprodutos, resíduos, material orgânico e organismos biológicos, e quaisquer outros produtos, insumos ou mercadorias que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de pragas;

IV - elaboração de planos de contingência, de controle e de emergência para pragas regulamentadas, definindo as autoridades administrativas que intervirão, os respectivos poderes e responsabilidades e os canais e procedimentos para troca de informações entre os diferentes intervenientes;

V - planejamento, coordenação e implementação do sistema de informação fitossanitária e banco de dados correspondente, com o objetivo de facilitar a coordenação das atividades, o intercâmbio de informações e a elaboração e execução de projetos comuns;

VI - estabelecimento dos requisitos fitossanitários para a autorização de importação e exportação de vegetais e seus produtos e subprodutos, e quaisquer outros itens regulamentados, com finalidade comercial, científica, cultural ou diplomática;

VII - realização de estudos e análises de dados e investigações fitossanitários correspondentes, para subsidiar as ações de planejamento, avaliação e controle relacionadas aos programas e às estratégias para o desenvolvimento da política nacional em sanidade vegetal;

VIII - programação, coordenação e execução da fiscalização do trânsito de vegetais, produtos, subprodutos, resíduos, material orgânico, material de propagação e multiplicação, organismos biológicos e quaisquer outros produtos,

insumos ou mercadorias que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de pragas, incluindo a aplicação de requisitos fitossanitários a serem observados na importação e exportação;

IX - planejamento, coordenação, execução das atividades relacionadas à quarentena vegetal e respectivos estabelecimentos quarentenários;

X - estabelecimento de procedimentos de controle, inclusive por meio de auditorias, em qualquer Instância do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, que auxilie a gestão em sanidade vegetal, a supervisão das atividades e a revisão do planejamento;

XI - designação e habilitação, em trabalho conjunto com o sistema de vigilância agropecuária internacional, de pontos específicos de entrada no território brasileiro de vegetais e produtos importados que exijam notificação prévia à chegada, considerando o risco associado, acesso às instalações de controle, armazenamento, local apropriado para quarentena e presença de laboratório de apoio;

XII - articulação com a rede de laboratórios credenciados, oficiais e acreditados nas atividades relacionadas à sanidade vegetal, visando a elevar a qualidade e uniformidade dos resultados das análises;

XIII - regulamentação dos critérios e diretrizes para prestação de serviços de tratamentos fitossanitários e quarentenários por empresas credenciadas, centros colaboradores e estações quarentenárias, na forma da legislação pertinente; e

XIV - coordenação do sistema de alerta fitossanitário para notificação de riscos para a fitossanidade e para o ambiente, e para informações que facilitem ação de gestão dos riscos rápida e adequada.

Parágrafo único. A importação de vegetais, seus produtos, derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, e de materiais orgânicos, biológicos, de multiplicação vegetal, atenderão a procedimentos definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Seção IV

Da Educação Sanitária

Art. 39. A educação sanitária é atividade estratégica e instrumento de defesa agropecuária no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, para garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento dos objetivos deste Regulamento.

§ 1º Para fins deste Regulamento, entende-se como educação sanitária em defesa agropecuária o processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo.

§ 2º As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária disporão de estrutura organizada para as ações de educação sanitária em defesa agropecuária.

§ 3º As três Instâncias poderão apoiar atividades de educação sanitária realizadas por serviços, instituições e organizações públicas e privadas.

Art. 40. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, desenvolverá, de forma continuada, gestão de planos, programas e ações em educação sanitária em defesa agropecuária, de forma articulada com as demais Instâncias e com os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, instituirá, regulamentará, coordenará e avaliará periodicamente o Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária.

§ 2º O Programa Nacional terá, entre outras, as seguintes diretrizes:

I - promoção da compreensão e aplicação da legislação de defesa agropecuária;

II - promoção de cursos de educação sanitária;

III - formação de multiplicadores;

IV - promoção de intercâmbios de experiências; e

V - utilização dos meios de comunicação como instrumento de informação e de educação.

Art. 41. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, apoiará as ações de educação sanitária em defesa agropecuária dos segmentos públicos e privados da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, e das instituições de ensino e de pesquisa, desde que estejam em conformidade com o que determina o Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária.

Seção V

Da Gestão dos Laboratórios

Art. 42. As autoridades competentes, em cada Instância do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, designarão os laboratórios credenciados para análise das amostras de controles oficiais, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 1º Os Laboratórios Nacionais Agropecuários são os laboratórios oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os Laboratórios Nacionais Agropecuários e os laboratórios públicos e privados credenciados constituem a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, coordenada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 3º Os Laboratórios serão organizados em rede, de forma hierarquizada e regionalizada, tendo como fundamento para a sua estruturação:

I - o nível de complexidade de suas instalações laboratoriais;

II - os critérios epidemiológicos, sanitários, demográficos e geográficos que orientem a delimitação de suas bases territoriais; e

III - as atividades na sua respectiva jurisdição.

§ 4º O credenciamento de laboratórios atenderá à demanda por análises ou exames, aos grupos de análises ou espécimes específicos, segundo critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 5º A autoridade competente das três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária que credenciar o laboratório poderá, a qualquer tempo, cancelar este credenciamento quando deixarem de ser cumpridas as condições previstas no sistema de credenciamento.

§ 6º Qualquer laboratório, seja público ou privado, uma vez credenciado por uma das três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, pode ser designado como referência, por um ou mais escopos, atendendo aos requisitos exigidos.

§ 7º A Instância Intermediária, ao designar um laboratório como referência, por escopo, para atuar na sua esfera de competência, empregará procedimento documentado para verificar o cumprimento de critérios definidos por essa Instância, visando a reconhecer e a aceitar formalmente a competência analítica desse laboratório.

§ 8º As Instâncias Intermediárias e Locais podem estabelecer acordo de cooperação técnica com laboratórios de referência situados em outras unidades da Federação.

Art. 43. Fica proibida a manipulação de qualquer organismo patogênico de alto risco sem a existência de laboratório com nível de biossegurança adequado e sem prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Seção VI

Do Trânsito Agropecuário

Art. 44. É obrigatória a fiscalização do trânsito nacional e internacional, por qualquer via, de animais e vegetais, seus produtos e subprodutos, qualquer outro material derivado, equipamentos e implementos agrícolas, com vistas à avaliação das suas condições sanitárias e fitossanitárias, e de sua documentação de trânsito obrigatória.

§ 1º A fiscalização e os controles sanitários agropecuários no trânsito nacional e internacional de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, equipamentos e implementos agrícolas, nos termos deste Regulamento, serão exercidos mediante procedimentos uniformes, em todas as Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 2º As autoridades responsáveis por transporte aéreo internacional e doméstico, navegação internacional e de cabotagem, ferrovias, hidrovias e rodovias assegurarão condições de acesso das equipes de fiscalização sanitária agropecuária às áreas de embarque e desembarque de passageiros e recebimento e despacho de cargas.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá as normas e coordenará a fiscalização do trânsito nacional e internacional, por qualquer via, de animais e vegetais, seus produtos e subprodutos, ou qualquer outro material destes derivado.

§ 4º As Instâncias Intermediárias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária atuarão na fiscalização agropecuária do trânsito interestadual, com base nas normas fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 5º As Instâncias Intermediárias regulamentarão e coordenarão a fiscalização agropecuária do trânsito intermunicipal e intramunicipal, com base nas normas fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 6º As Instâncias Locais do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária atuarão na fiscalização agropecuária no âmbito de sua atuação.

§ 7º As Instâncias Locais do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária regulamentarão e coordenarão o trânsito intramunicipal, com base nas normas fixadas pelas Instâncias Intermediárias e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 45. A fiscalização do trânsito agropecuário nacional e internacional incluirá, entre outras medidas, a exigência de apresentação de documento oficial de sanidade agropecuária emitido pelo serviço correspondente, o qual conterá a indicação de origem, destino e sua finalidade, e demais exigências da legislação.

Seção VII

Da Vigilância do Trânsito Agropecuário Interestadual

Art. 46. Os critérios técnicos para estabelecer a classificação ou categorização de risco de disseminação e estabelecimento de pragas e doenças regulamentadas, por unidade da Federação ou região geográfica, os quais orientarão a fiscalização do trânsito interestadual, serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, com base nos seguintes fatores:

- I - características epidemiológicas específicas das pragas e doenças;
- II - histórico da ocorrência de casos ou focos das pragas ou doenças;
- III - histórico das inconformidades verificadas na fiscalização do trânsito;
- IV - definição da área geográfica incluída no programa a que se aplica a classificação ou categorização;
- V - avaliação da condição zoossanitária ou fitossanitária nas áreas geográficas e das respectivas fronteiras, a serem classificadas ou categorizadas;
- VI - estrutura, operacionalização e desempenho dos programas de prevenção, erradicação e controle de pragas e doenças;
- VII - organização do sistema de vigilância sanitária agropecuária;
- VIII - condições e eficiência da fiscalização do trânsito agropecuário; e
- IX - grau de articulação das estruturas de apoio institucional, incluindo a rede laboratorial.

Art. 47. O planejamento das ações e a aplicação de medidas sanitárias e fitossanitárias para cada doença ou praga, e a definição das normas de controle do trânsito para movimentação de vegetais, animais, seus produtos e quaisquer outros produtos ou mercadorias estarão baseadas na classificação ou categoria de risco efetuada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 48. A critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, serão definidas rotas de trânsito e pontos específicos de ingresso e egresso de vegetais, animais, produtos básicos e outros artigos regulamentados, que possam atuar como vetor ou veículo de disseminação ou dispersão de determinada praga ou doença.

§ 1º As Instâncias Intermediárias instalarão postos de fiscalização sanitária e fitossanitária interestaduais ou inter-regionais, fixos ou móveis, para fiscalização do trânsito, incluindo, entre outras medidas, os mecanismos de interceptação e exclusão de doenças e pragas, destruição de material apreendido, em estreita cooperação com outros órgãos, sempre que necessário.

§ 2º Nos casos de identificação de pragas, doenças ou vetores e veículos de pragas ou doenças de alto potencial de disseminação, o material infestado será imediatamente destruído ou eliminado, conforme definido em norma específica.

§ 3º As instâncias responsáveis pelo controle de trânsito, em sua área de abrangência, identificarão e informarão ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, os locais e instalações destinados a operações de fiscalização, inspeção, desinfecção, desinfestação, destruição ou eliminação do material apreendido.

Art. 49. As autoridades competentes das Instâncias Intermediárias e Locais, ao controlar o trânsito agropecuário, verificarão o cumprimento das obrigações definidas neste Regulamento e nos demais atos normativos pertinentes.

§ 1º A autoridade competente das Instâncias Intermediárias organizará sua atuação e a das Instâncias Locais, com base nos planos plurianuais elaborados nos termos deste Regulamento e com base na categorização ou classificação de riscos.

§ 2º Os controles abrangerão todos os aspectos da legislação sanitária para animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

§ 3º Os controles serão realizados em todas as rotas de trânsito de vegetais, animais, seus produtos e quaisquer outros produtos, mercadorias, equipamentos e implementos agrícolas que possam atuar como vetor ou veículo de disseminação de praga ou doença.

§ 4º Os servidores públicos das Instâncias Intermediárias, observando as exigências previstas no § 6º do art. 9º deste Regulamento, serão autoridades competentes para fiscalizar o trânsito de vegetais, animais, seus produtos e quaisquer outros produtos ou mercadorias, equipamentos e implementos agrícolas que possam atuar como vetor ou veículo de disseminação de praga ou doença, na circulação entre as unidades da Federação.

Art. 50. Os controles sanitários agropecuários oficiais incluirão, a critério da autoridade competente, o controle documental, de origem e físico, conforme norma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 1º A frequência e a natureza desses controles serão fixadas em normas específicas das três Instâncias.

§ 2º A frequência com que os controles físicos serão efetuados dependerá dos:

- I - riscos associados aos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal;
- II - antecedentes em matéria de cumprimento dos requisitos aplicáveis ao produto em questão; e
- III - controles efetuados pelos produtores de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal.

§ 3º As amostras retiradas pela fiscalização do trânsito agropecuário serão manuseadas de forma a garantir a sua validade analítica.

Art. 51. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá e divulgará lista de produtos agropecuários de risco associado a pragas e doenças, e que exigem controles e notificação prévia de trânsito entre Instâncias de origem e de destino.

Parágrafo único. As Instâncias responsáveis pela administração das barreiras de fiscalização sanitária agropecuária suprirão as condições mínimas de funcionamento das atividades de vigilância agropecuária no trânsito interestadual, intermunicipal e intramunicipal.

Art. 52. Em caso de indícios de descumprimento da legislação ou de dúvidas quanto à identidade ou o destino da produção, carga ou remessa, ou à correspondência entre a produção, carga ou remessa e as respectivas garantias certificadas, a autoridade competente nos postos sanitários agropecuários poderá reter a remessa ou partida, até que sejam eliminados os indícios ou as dúvidas.

§ 1º A autoridade competente reterá oficialmente os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal transportados, que não cumpram os requisitos da legislação.

§ 2º A autoridade competente notificará oficialmente os responsáveis pela carga sobre a inconformidade constatada, cabendo recurso, na forma definida em norma específica.

§ 3º A autoridade competente adotará, a seu critério, as seguintes medidas:

- I - ordenar que os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal sejam submetidos a tratamento especial ou quarentenário, devolvidos, sacrificados ou destruídos;
- II - destinar os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal para outros fins que não aqueles a que inicialmente se destinavam, dependendo do risco associado.

§ 4º No caso de equipamentos e implementos agrícolas que possam disseminar doenças e pragas, a autoridade competente condicionará a liberação à sua desinfecção ou desinfestação.

§ 5º No caso da detecção de inconformidades, a autoridade competente notificará as demais Instâncias envolvidas e prestará informações definidas em normas específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 6º A autoridade competente assegurará que os tratamentos especial ou quarentenário sejam realizados em conformidade com as condições estabelecidas neste Regulamento e nas normas específicas aplicáveis.

§ 7º O prazo máximo para retenção de cargas ou partidas, por motivo de controle sanitário agropecuário, será de quinze dias.

§ 8º O prazo de que trata o § 7º poderá ser ampliado, a critério da autoridade competente, nos casos previstos em normas específicas.

§ 9º Decorrido o prazo de quinze dias, se a reexpedição não tiver sido feita, salvo demora justificada, a remessa deve ser devolvida, sacrificada ou destruída.

Art. 53. A autoridade competente cientificará o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, das suas decisões, preferencialmente mediante sistema eletrônico oficial.

Art. 54. Os responsáveis pela contratação dos serviços de transporte e o transportador de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, equipamentos e implementos agrícolas responderão pelas despesas incorridas em decorrência das decisões das autoridades competentes.

Seção VIII

Da Vigilância do Trânsito Agropecuário Internacional

Art. 55. As atividades de vigilância sanitária agropecuária de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, e embalagens e suportes de madeira importados, em trânsito aduaneiro e exportados pelo Brasil, são de responsabilidade privativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenará e executará as atividades do sistema de vigilância agropecuária internacional.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento institucionalizará o comitê gestor do sistema de vigilância agropecuária internacional e os subcomitês do sistema de vigilância agropecuária internacional dos aeroportos internacionais, portos organizados, postos de fronteira e aduanas especiais, os quais atuarão como órgãos consultivos junto às autoridades competentes.

§ 3º Os Fiscais Federais Agropecuários são as autoridades competentes para atuar na área da fiscalização da sanidade agropecuária das importações, exportações e trânsito aduaneiro de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

§ 4º As normas gerais de vigilância agropecuária internacional previstas neste Regulamento e nas legislações específicas são aplicáveis aos controles oficiais de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal importados e exportados.

§ 5º Os controles oficiais abrangerão todos os aspectos da legislação sanitária agropecuária para animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

§ 6º Os controles oficiais serão realizados em locais definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluindo pontos de ingresso e saída das mercadorias em território nacional, entrepostos, instalações de produção, em regimes aduaneiros ou destinadas a zonas francas, em entrepostos especiais, unidades especiais de reexportação ou outros pontos da cadeia de produção e distribuição, incluindo reembarques.

Art. 56. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá as zonas primárias de defesa agropecuária e estabelecerá os corredores de importação e exportação de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, com base em análises de risco, requisitos e controles sanitários, status zoossanitário e fitossanitário, localização geográfica e disponibilidade de infraestrutura e de recursos humanos.

Art. 57. Os controles sanitários agropecuários oficiais para exportação e importação de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal incluirão, a critério da autoridade competente, o controle documental, de identidade e físico, conforme norma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 1º A frequência e a natureza desses controles serão fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e dependerá:

I - dos riscos associados aos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal;

II - dos controles efetuados pelos produtores ou importadores; e

III - das garantias dadas pela autoridade competente do país exportador.

§ 2º As amostras devem ser manuseadas de forma a garantir a sua validade analítica.

§ 3º Para organização dos controles oficiais de vigilância agropecuária internacional, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderá exigir que os importadores ou responsáveis pelas importações de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, notifiquem previamente a sua chegada e natureza, conforme norma específica.

Art. 58. Os responsáveis pela administração das áreas alfandegadas suprirão as condições adequadas e básicas de funcionamento das atividades de vigilância agropecuária internacional, para o funcionamento dos pontos de entrada e saída no território nacional, em portos, aeroportos, aduanas especiais, postos de fronteiras e demais pontos habilitados ou alfandegados, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 59. Em caso de indícios de descumprimento ou de dúvidas quanto à identidade, à qualidade, ao destino ou ao uso proposto dos produtos importados, ou à correspondência entre a importação e as respectivas garantias certificadas, a autoridade competente, nas unidades de vigilância agropecuária internacional, poderá reter a remessa ou partida, até que sejam eliminados os indícios ou as dúvidas.

§ 1º A autoridade competente notificará oficialmente os responsáveis pela carga sobre a inconformidade constatada, cabendo recurso, na forma definida em norma específica.

§ 2º A autoridade competente poderá, a seu critério e conforme a legislação pertinente:

I - ordenar que os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, sejam sacrificados ou destruídos, sujeitos a tratamento especial ou quarentenário, devolvidos ou reexportados;

II - ordenar que os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal sejam destinados para outros fins que não aqueles a que inicialmente se destinavam, dependendo do risco associado; e

III - notificar os demais serviços aduaneiros das suas decisões de rechaço e fornecer informações sobre o destino final da importação, no caso da detecção de não-conformidades ou da não-autorização da introdução de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

§ 3º As medidas descritas no inciso I do § 2º, a critério da autoridade competente e conforme a legislação pertinente, serão:

I - tratamento ou transformação que coloque os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com os requisitos da legislação nacional, ou com os requisitos de um país exportador de reexportação, incluindo, se for o caso, a descontaminação, excluindo, no entanto, a diluição; e

II - transformação, por qualquer outra forma adequada, para outros fins que não o consumo animal ou humano, desde que atenda à legislação pertinente.

§ 4º A autoridade competente assegurará que o tratamento especial ou quarentenário seja efetuado em estabelecimentos oficiais ou credenciados e em conformidade com as condições estabelecidas neste Regulamento e nas normas específicas aprovadas.

§ 5º A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, permitirá a reexportação de uma remessa, desde que:

I - o novo destino tiver sido definido pelo responsável pela partida; e

II - o país de destino tenha sido informado, previamente, sobre os motivos e as circunstâncias que impediram a internalização dos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal em questão no Brasil.

§ 6º O prazo máximo para retenção de cargas ou partidas, por motivo de controle sanitário agropecuário, será de quinze dias.

§ 7º O prazo de que trata o § 6º poderá ser ampliado, a critério da autoridade competente, nos casos previstos em normas específicas.

§ 8º Decorrido o prazo de quinze dias, caso não tenha sido efetuada a reexatidão, salvo demora justificada, a partida ou remessa deverá ser destruída.

§ 9º A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, notificará os serviços aduaneiros das suas decisões, preferencialmente mediante a utilização de sistema informatizado.

§ 10. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, adotará medidas necessárias para prevenir a introdução no território nacional das partidas rejeitadas ou rechaçadas, na forma definida em legislação.

§ 11. Os responsáveis pela importação de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal proverão as despesas decorrentes das decisões das autoridades competentes.

Art. 60. As autoridades competentes de vigilância agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e os demais serviços aduaneiros, públicos e privados, cooperarão estreitamente na organização dos controles oficiais referidos neste Regulamento.

§ 1º Os serviços aduaneiros não permitirão a introdução ou o manuseio, em zonas primárias, zonas francas e em aduanas especiais, de remessas de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, sem a concordância da autoridade competente de vigilância agropecuária internacional do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, informará, por meio de documentos previstos em normas específicas e próprias, aos serviços aduaneiros e aos importadores, se os lotes podem ou não ser introduzidos em território nacional.

§ 3º A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento notificará, por meio de documentos previstos em normas específicas e próprias, aos serviços aduaneiros e aos importadores e indicará se as mercadorias podem ou não ser colocadas no território nacional antes de serem obtidos os resultados das análises das amostras, desde que esteja garantida a rastreabilidade das importações.

Art. 61. Serão estabelecidas, nos termos deste Regulamento, medidas necessárias para garantir a execução uniforme dos controles oficiais da introdução de animais, vegetais, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

Seção IX

Das Certificações

Art. 62. Compete às três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, em suas áreas de competência, implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e dar credibilidade ao processo de rastreabilidade.

§ 1º Os processos de controles assegurarão as condições para identificar e comprovar o fornecedor do material certificado na origem e no destino dos produtos, que serão identificados por códigos que permitam a sua rastreabilidade em toda a cadeia produtiva, na forma definida em norma específica.

§ 2º Compete, na forma da Lei, aos Fiscais Federais Agropecuários a emissão dos certificados oficiais agropecuários exigidos pelo comércio internacional.

Art. 63. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, instituirá e coordenará bancos de dados de informações relativas à certificação.

Parágrafo único. Os requisitos sanitários e fitossanitários para o trânsito agropecuário intermunicipal, interestadual e internacional de animais, vegetais, produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal, e outros produtos que possam servir de substrato, meio de cultura, vetor ou veículo de doenças ou pragas regulamentadas, serão definidos em normas específicas de informações relativas à certificação.

Art. 64. Será implantado o cadastro nacional dos responsáveis técnicos habilitados a emitir a certificação sanitária de origem, fitossanitária de origem, de identidade e de qualidade, a permissão de trânsito de vegetais e guias de trânsito de animais, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e pela legislação pertinente.

Art. 65. Sem prejuízo dos requisitos gerais adotados para a sanidade agropecuária e de normas brasileiras e internacionais, o processo de certificação observará:

I - os modelos de certificados previstos nas normas vigentes;

II - os requisitos sanitários e fitossanitários e o respaldo legal para Certificação;

III - as qualificações dos responsáveis pela certificação;

IV - as garantias e a confiabilidade da certificação, incluindo a certificação eletrônica;

V - os procedimentos para emissão, acompanhamento, desdobramento, cancelamento, retificação e substituição de certificados; e

VI - os documentos que devem acompanhar a partida, remessa ou carga, após a realização dos controles oficiais.

Art. 66. Nos casos em que for exigida certificação, deverá ser assegurado que:

I - existe relação e rastreabilidade garantida entre o certificado e a remessa, o lote, o item ou a partida;

II - as informações constantes do certificado são exatas e verdadeiras; e

III - os requisitos específicos relativos à certificação foram atendidos.

Seção X

Dos Cadastros e Dos Registros

Art. 67. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, na forma por ele definida, promoverá a articulação, a coordenação e a gestão de banco de dados, interligando as três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária para o registro e cadastro único, com base em identificação uniforme.

Art. 68. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá os procedimentos a serem observados para o cadastro de estabelecimentos ou organizações.

§ 1º O cadastro é obrigatório e será efetuado pelos serviços oficiais da esfera competente do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 2º O cadastro conterá identificação individual única no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, que identificará o interessado em todos os processos de seu interesse.

§ 3º Sempre que existirem cadastros oficiais previstos para outros fins, serão utilizadas, preferencialmente, suas informações e bases de dados para subsidiar o cadastro único, e as informações do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, para o efeito normalizado neste Regulamento.

§ 4º As autoridades competentes, nas três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, manterão atualizado o cadastro de estabelecimentos e produtores de animais, vegetais, insumos agropecuários, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, sejam pessoas físicas ou jurídicas, empresas, prestadores de serviços ou organizações.

Art. 69. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá os procedimentos a serem observados para o registro de estabelecimentos, organizações ou produtos nas formas previstas neste Regulamento.

§ 1º A concessão do registro pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária envolverá fiscalização e auditoria oficial, com o objetivo de verificar se as exigências legais e os requisitos deste Regulamento foram atendidos.

§ 2º O registro será utilizado exclusivamente para a finalidade para a qual foi concedido, sendo proibida a sua transferência ou utilização em outras unidades ou em outros estabelecimentos.

§ 3º O estabelecimento registrado fica obrigado a adquirir apenas material que esteja em conformidade com as exigências da legislação vigente.

§ 4º O estabelecimento registrado fica obrigado a cooperar e a garantir o acesso às instalações e às pessoas habilitadas para realização de inspeção, fiscalização, auditoria, colheita de amostras e verificação de documentos.

Seção XI

Do Credenciamento de Prestadores de Serviços Técnicos e Operacionais

Art. 70. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá os procedimentos a serem observados no credenciamento de empresas ou organizações interessadas na prestação de serviços técnicos ou operacionais, conforme legislação pertinente.

§ 1º Sempre que receber pedido de credenciamento, a autoridade competente efetuará visita ao local e emitirá laudo de vistoria e relatórios pertinentes na forma regulamentada.

§ 2º A autoridade competente credenciará o prestador de serviço, desde que esteja demonstrado o cumprimento dos requisitos pertinentes da legislação sanitária agropecuária e das demais exigências legais.

§ 3º Cabe à autoridade competente avaliar se o prestador de serviço atende aos requisitos de procedimentos, pessoal, infra-estrutura, equipamentos, conhecimento técnico e outras exigências legais, na forma definida neste Regulamento e na legislação sanitária e fitossanitária específica.

Art. 71. A autoridade competente, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, auditará e fiscalizará, a seu critério, as atividades do prestador de serviço.

§ 1º Caso detecte deficiências ou inconformidades, a autoridade competente adotará medidas corretivas previstas em norma específica, podendo, a seu critério, suspender a prestação dos serviços credenciados até a correção das deficiências, em prazo definido.

§ 2º Decorrido o prazo definido no § 1º e mantidas as deficiências e inconformidades, será iniciado processo de descredenciamento da empresa ou organização, assegurando o direito de defesa, sem prejuízo da aplicação das penalidades definidas na legislação pertinente.

§ 3º Na reincidência de inconformidades ou deficiências e nos casos de constatação de inconformidades e deficiências consideradas graves, na forma definida em norma específica, a autoridade competente suspenderá o credenciamento imediatamente e iniciará processo de descredenciamento.

Art. 72. As autoridades competentes manterão cadastros atualizados, preferencialmente em meio eletrônico, dos prestadores de serviço credenciados, disponibilizando-os a todas as Instâncias do Sistema Unificado de Atenção Sanitária Agropecuária e ao público em geral, no que couber.

Art. 73. Ao prestador de serviço credenciado competirá:

I - atender aos critérios, diretrizes, parâmetros e especificações de serviços, materiais e produtos, instalações físicas, componentes de equipamentos e modalidades de aplicação dos tratamentos e procedimentos, e medidas de segurança, conforme normas específicas;

II - colocar à disposição da fiscalização sanitária agropecuária, das três Instâncias, sempre que solicitada, documentação que comprove o credenciamento, a relação de produtos e equipamentos utilizados, e o histórico das atividades e dos serviços realizados;

III - assegurar o acesso às suas instalações, para que a autoridade competente efetue visita ao local e emita laudo de vistoria e relatórios pertinentes, na forma regulamentada, quando da solicitação de credenciamento ou a qualquer tempo;

IV - comunicar à Instância correspondente quaisquer alterações das informações apresentadas em seu credenciamento, as quais serão submetidas à análise para aprovação e autorização;

V - manter os registros e controles dos processos e serviços prestados e realizados, por um período mínimo de cinco anos; e

VI - garantir supervisão por responsável técnico, observando legislação sanitária agropecuária vigente.

Art. 74. Norma específica editada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá os processos de credenciamento, os serviços cujos credenciamentos serão obrigatoriamente homologados e as regras específicas para a homologação, observando legislação setorial.

Seção XII

Da Habilitação de Profissionais e Reconhecimentos

Art. 75. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária poderão habilitar profissionais para prestar serviços e emitir documentos, conforme a legislação vigente, na forma definida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 1º Caberá às respectivas Instâncias promover e fiscalizar a execução das atividades do profissional habilitado.

§ 2º A emissão de documentos e prestação de serviços por profissionais privados habilitados será permitida em casos especiais regulamentados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, observando as demais legislações específicas.

Seção XIII

Do Atendimento aos Compromissos Internacionais

Art. 76. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária são responsáveis pelo atendimento aos compromissos e obrigações decorrentes de acordos internacionais firmados pela União, relativos às atividades de sanidade agropecuária.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, coordenará e acompanhará a implementação de decisões relativas ao interesse do setor agropecuário nacional, de organismos internacionais e de acordos com governos estrangeiros.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, sem prejuízo dos seus direitos e obrigações nos foros internacionais, deverá:

I - contribuir para a formulação consistente de normas técnicas internacionais relativas aos produtos agropecuários e alimentos para animais, e de normas sanitárias e fitossanitárias;

II - promover a coordenação dos trabalhos sobre normas propostas por organizações internacionais relativas à defesa agropecuária, quando justificada;

III - contribuir, sempre que relevante e adequado, para a elaboração de acordos sobre o reconhecimento da equivalência de medidas específicas relacionadas com os produtos de origem animal e vegetal, e os alimentos para animais;

IV - prestar especial atenção às necessidades específicas de desenvolvimento e às necessidades financeiras e comerciais das unidades da Federação, com vistas a garantir que as normas internacionais não criem obstáculos às suas exportações; e

V - promover a coerência entre as normas técnicas internacionais e a legislação de atenção à sanidade agropecuária, assegurando simultaneamente que o nível de proteção não seja reduzido.

Seção XIV

Da Formação de Pessoal

Art. 77. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária serão responsáveis pela capacitação do seu corpo de profissionais.

§ 1º Os eventos de capacitação serão utilizados para desenvolver abordagem harmônica dos controles oficiais, nas três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 2º O programa de capacitação e treinamento abordará, entre outros, os seguintes temas:

I - legislações nacional e internacional relativas à sanidade agropecuária;

II - métodos e técnicas de controle, a exemplo da auditoria de sistemas concebidos pelos operadores, para dar cumprimento à legislação sanitária agropecuária;

III - métodos e técnicas de produção e comercialização de insumos, inclusive de alimentos para animais, e de produtos de origem animal e vegetal;

IV - meios, métodos e técnicas pedagógicas e de comunicação, para execução das atividades dos educadores sanitaristas com os componentes da cadeia produtiva e da sociedade em geral; e

V - outras ações específicas de competência de cada instância, a serem definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 3º Os eventos de capacitação podem ser abertos a participantes de outros países.

Art. 78. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, proporá a política de capacitação, ouvidas as Instâncias Intermediárias e Locais.

Art. 79. A autoridade competente das três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária garantirá que todo o seu pessoal encarregado dos controles oficiais:

I - tenha formação profissional exigida para as atividades de sanidade agropecuária;

II - receba, na respectiva esfera de atuação, capacitação e mandatos adequados para exercer as suas funções com competência, independência e isenção;

III - mantenha-se atualizado na sua esfera de competência e, se necessário, receba regularmente formação suplementar; e

IV - esteja apto a trabalhar em cooperação multidisciplinar.

CAPÍTULO IV

DA METODOLOGIA E DOS PROCEDIMENTOS ESPECIAIS

Seção I

Da Análise de Risco

Art. 80. A análise de risco será o método básico utilizado na definição dos procedimentos de atenção à sanidade agropecuária.

§ 1º As análises de risco serão elaboradas utilizando as referências e os conceitos harmonizados internacionalmente e aprovadas em acordos firmados pelo Brasil.

§ 2º Para alcançar o objetivo geral de elevado nível de proteção à saúde animal e à sanidade vegetal, a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal, as medidas sanitárias e fitossanitárias serão baseadas em análise de risco, exceto quando não for adequado às circunstâncias ou à natureza da medida.

§ 3º Nas análises de risco, serão levadas em consideração as informações científicas disponíveis, os processos e métodos de produção pertinentes, os métodos para testes, amostragem e inspeção pertinentes, a prevalência de pragas ou doenças específicas, a existência de áreas e locais livres de pragas ou doenças, as condições ambientais e ecológicas e os regimes de quarentena.

§ 4º A determinação da medida a ser aplicada para alcançar o nível adequado de proteção sanitária e fitossanitária, para determinado risco, deverá considerar o dano potencial à saúde animal e à sanidade vegetal, as perdas econômicas no caso do ingresso, estabelecimento e disseminação de uma praga ou doença, os custos de controle e erradicação no território, e a relação custo e benefício de enfoques alternativos para limitar os riscos.

Art. 81. As autoridades competentes das três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária deverão estabelecer procedimentos para identificação de riscos, nas áreas de sua competência.

Art. 82. Sempre que uma autoridade suspeitar que existe risco sanitário ou fitossanitário, solicitará informações adicionais às outras Instâncias do Sistema Unificado de Atenção Agropecuária, que deverão transmitir com urgência todas as informações pertinentes de que disponham.

Art. 83. As medidas corretivas necessárias para determinar nível adequado de proteção sanitária e fitossanitária para um local, Município, região ou Estado, para um risco identificado, serão compatíveis com o objetivo de reduzir ao mínimo os efeitos negativos para o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e para o comércio entre as áreas e localidades envolvidas.

§ 1º Nos casos em que a evidência científica for insuficiente para as análises de risco, a critério da autoridade competente poderão ser adotadas, provisoriamente, medidas sanitárias ou fitossanitárias de proteção, com base em outras informações disponíveis, incluindo as oriundas de organizações internacionais de referência e também de medidas sanitárias e fitossanitárias aplicadas por outros países.

§ 2º Serão realizadas análises de risco para autorização de importação de animais, vegetais e produtos, sempre que a condição sanitária ou fitossanitária do país de origem, ou de seus países vizinhos, assim determinar, ou em caso de descumprimento das condições sanitárias ou fitossanitárias estabelecidas.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, analisará as regiões brasileiras, formulará diagnósticos e proporá linhas de ação como estratégia para o desenvolvimento do agronegócio local, regional ou nacional, com base nos estudos de análise de risco.

Seção II

Da Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle

Art. 84. Os produtores de animais, vegetais, insumos agropecuários, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal observarão os princípios do sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, conforme normas específicas.

§ 1º Os produtores de animais, vegetais, insumos agropecuários e produtos de origem animal e vegetal, conforme normas específicas, devem:

I - fornecer à autoridade competente as provas da observância do requisito estabelecido, sob a forma por ela exigida, considerando a natureza e a dimensão de sua atividade;

II - assegurar os documentos que descrevem os processos desenvolvidos estejam sempre atualizados e

III - conservar quaisquer outros documentos e registros, durante o período definido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 2º Serão definidas condições especiais para pequenos produtores de animais e vegetais, estabelecendo a utilização de processos citados nas diretrizes, para aplicação dos princípios do APPCC ou dos sistemas equivalentes.

§ 3º As condições devem especificar o período em que os produtores de animais e vegetais deverão conservar documentos e registros.

§ 4º Serão reconhecidos no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, em atos específicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, ações, programas e projetos implantados com o objetivo de valorizar as atividades de controle relacionadas com o sistema APPCC.

CAPÍTULO V

DAS NORMAS COMPLEMENTARES DA DEFESA AGROPECUÁRIA

Seção I

Do Compromisso com o Consumidor e com o Produtor

Art. 85. As normas complementares nacionais e estaduais de defesa agropecuária serão elaboradas com base nas diretrizes deste Regulamento, buscando proteger os interesses dos consumidores, da produção agropecuária e dos produtores, no que se refere à qualidade de matérias-primas, aos insumos, à proteção contra fraudes, às adulterações de produtos e práticas que possam induzir o consumidor a erro, contemplando a garantia da sanidade de animais e vegetais e a inocuidade de produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Nas normas complementares referidas no caput, serão definidas e enfatizadas as responsabilidades do produtor em colocar no mercado produtos e serviços seguros, o autocontrole da produção e os pontos críticos de controle de cada processo aprovado.

Seção II

Da Elaboração de Normas Complementares de Boas Práticas

Art. 86. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária elaborarão normas complementares de boas práticas para a sanidade agropecuária, incluindo procedimentos-padrão de higiene operacional para viabilizar a aplicação dos princípios de análise de risco de pragas e doenças, e análise de perigos e pontos críticos de controle, em conformidade com este Regulamento.

§ 1º O Conselho Nacional de Política Agrícola aprovará as normas complementares nacionais e estaduais, e determinará suas revisões periódicas.

§ 2º O objetivo da revisão é assegurar que as normas complementares continuem a ser aplicadas objetivamente e incorporem os desenvolvimentos científicos e tecnológicos.

§ 3º Os títulos e as referências das normas complementares nacionais serão publicados e divulgados em todo o território nacional

§ 4º As normas complementares nacionais de boas práticas serão elaboradas por cadeia produtiva, e com a participação dos produtores e demais agentes dessa cadeia, considerando também as normas complementares de práticas pertinentes dos organismos internacionais de referência.

Art. 87. As Instâncias Intermediárias poderão elaborar, a seu critério e observando interesses específicos, as suas próprias normas complementares de boas práticas, as quais serão enviadas para o conhecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e das demais Instâncias Intermediárias.

CAPÍTULO VI

DA OPERACIONALIZAÇÃO E DO CONTROLE

Seção I

Do Controle Laboratorial

Art. 88. Os métodos de análise devem obedecer aos seguintes critérios:

I - exatidão;

RF 11.455

Arquino Lucchetti

- II - aplicabilidade (matriz e gama de concentrações);
- III - limite de detecção;
- IV - limite de determinação;
- V - precisão;
- VI - recuperação;
- VII - seletividade;
- VIII - sensibilidade;
- IX - linearidade;
- X - incerteza das medições; e
- XI - outros critérios que possam ser selecionados, consoante as necessidades.

§ 1º Os valores que caracterizam a precisão referida no inciso V devem ser obtidos a partir de ensaio coletivo, conduzido de acordo com protocolos nacionalmente ou internacionalmente reconhecidos e, quando tenham sido estabelecidos critérios de desempenho para os métodos analíticos, a precisão será baseada em testes de conformidade.

§ 2º Os resultados do ensaio coletivo serão publicados ou acessíveis sem restrições.

§ 3º Os métodos de análise uniformemente aplicáveis a vários grupos de produtos serão preferidos em relação aos métodos aplicáveis unicamente a produtos específicos.

§ 4º Serão definidas normas e diretrizes especiais, buscando harmonização, para as situações em que:

- I - os métodos de análise só possam ser validados em laboratórios credenciados ou de referência; e
- II - os critérios de desempenho para os métodos analíticos forem baseados em testes de conformidade.

Art. 89. Os métodos de análise adaptados nos termos deste Regulamento serão formulados de acordo com as especificações e os métodos de análise preconizados nacional ou internacionalmente.

Seção II

Das Amostras

Art. 90. Os métodos de amostragem e de análise utilizados nos controles oficiais devem respeitar as normas brasileiras aplicáveis.

§ 1º Os métodos de análise serão validados em laboratório, observando regra nacional ou protocolo internacionalmente recomendado.

§ 2º Na ausência de normas nacionais, ou de normas ou protocolos reconhecidos internacionalmente, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, aprovará normas ou instruções, definindo métodos adequados para cumprir o objetivo pretendido.

§ 3º Os métodos de análise serão caracterizados pelos critérios definidos por este Regulamento.

Art. 91. As autoridades competentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, regulamentarão os procedimentos de contraprovas e estabelecerão procedimentos adequados para garantir o direito de os produtores de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, cujos produtos sejam sujeitos à amostragem e à análise, solicitarem o parecer de outro perito credenciado, na forma regulamentada, sem prejuízo da obrigação das autoridades competentes tomarem medidas rápidas, em caso de emergência.

Parágrafo único. Não se aplicam os procedimentos de contraprova e parecer de outro perito, quando se tratar de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis.

Art. 92. As amostras serão adequadamente coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas, de forma a garantir a sua validade analítica.

Seção III

Dos Controles do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade — uária

Art. 93. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, realizará auditorias gerais e específicas nas demais Instâncias, com o objetivo de avaliar a conformidade dos controles e atividades efetuados com base nos planos nacionais de controle plurianuais.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, pode nomear peritos das Instâncias Intermediárias ou Locais, se necessário, para executar ou apoiar as auditorias gerais e específicas nas demais Instâncias.

§ 2º As auditorias gerais e específicas serão organizadas em articulação e cooperação com as autoridades competentes das Instâncias Intermediárias e Locais.

§ 3º As auditorias gerais serão efetuadas regularmente, com base nos planos de controle plurianuais.

§ 4º A critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderão ser solicitadas, antes das auditorias gerais, informações atualizadas dos controles sanitários agropecuários elaborados pelas Instâncias Intermediárias e Locais.

Art. 94. As auditorias gerais serão complementadas por auditorias e inspeções específicas em uma ou mais áreas determinadas.

§ 1º As auditorias e inspeções específicas destinam-se a:

I - avaliar a aplicação do plano nacional de controle plurianual, da legislação em matéria de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal e da legislação em matéria de sanidade vegetal e saúde dos animais, e podem incluir, se for o caso, inspeções no local dos serviços oficiais e das instalações associadas à cadeia produtiva objeto da auditoria;

II - avaliar as condições de funcionamento e a organização dos trabalhos das Instâncias Intermediárias e Locais;

III - identificar, avaliar e propor planos de contingência ou de emergência, para problemas relevantes, críticos ou recorrentes nas Instâncias Intermediárias e Locais; e

IV - investigar situações de emergência, problemas emergentes, resolução de planos de contingências ou aperfeiçoamentos adotados nas Instâncias Intermediárias e Locais.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, elaborará relatório sobre os resultados de cada auditoria de que participar.

§ 3º Os relatórios conterão, se for o caso, recomendações dirigidas às Instâncias Intermediárias e Locais, para a melhoria do cumprimento da legislação em matéria de defesa agropecuária.

§ 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, fornecerá à autoridade competente o projeto de relatório, para que a Instância auditada formule, no prazo de trinta dias, parecer e observações.

§ 5º As manifestações das Instâncias Intermediárias e Locais farão parte do relatório final, desde que sejam encaminhadas no prazo definido no § 4º.

§ 6º Os relatórios serão divulgados observando a forma regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 95. As Instâncias Intermediárias e Locais deverão:

I - participar das auditorias gerais e específicas, realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior;

II - realizar suas próprias auditorias gerais e específicas;

III - adotar medidas corretivas, atendendo às recomendações resultantes das auditorias;

IV - prestar toda a assistência necessária e fornecer toda a documentação e qualquer outro apoio técnico solicitados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior; e

V - garantir aos auditores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, o acesso a todas as instalações ou partes de instalações e às informações, incluindo sistemas de informação, relevantes para a auditoria.

~~Art. 96. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, a qualquer tempo, avaliará a conformidade sanitária ou fitossanitária, ou de equivalência da legislação e dos sistemas sanitários~~

~~agropecuários, adotados pelas instâncias intermediárias e locais em relação à legislação federal de defesa agropecuária.~~

Art. 96. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como instância central e superior, avaliará, a qualquer tempo, a condição sanitária ou fitossanitária, ou a equivalência dos sistemas sanitários agropecuários, adotadas pelas instâncias intermediárias e locais. (Redação dada pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Seção IV

Do Controle de Importação e Exportação

Art. 97. Os importadores de animais, vegetais, insumos agropecuários, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal e outros produtos que possam constituir risco de introdução e disseminação de doenças e pragas, ficam obrigados a observar os requisitos deste Regulamento e das normas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 98. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, elaborará e atualizará lista de pragas e doenças, animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, com base em análise de risco, as quais estarão sujeitas a controles oficiais nos pontos de ingresso do território nacional, a critério das autoridades.

Art. 99. As autoridades competentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, realizarão controles oficiais para verificar a conformidade com os aspectos da legislação em matéria de importação e exportação, definidos neste Regulamento.

Art. 100. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, definirá, em normas específicas, por país, controles especiais prévios à exportação para o Brasil de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, para verificar o atendimento dos requisitos e demais exigências deste Regulamento.

§ 1º A aprovação será aplicável aos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal originários de país, desde que tenha acordo sanitário com o Brasil, e será concedida para um ou mais produtos.

§ 2º Sempre que tenha sido concedida a aprovação de que trata o § 1º, os controles na importação dos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal serão simplificados e expeditos em conformidade com o risco associado e com as regras específicas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 3º Os controles prévios à exportação realizados no país de origem permanecem eficazes, podendo, a critério da autoridade competente, ser solicitada a realização de novos controles oficiais para certificar a sanidade, a fitossanidade e a qualidade dos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal importados.

§ 4º A aprovação referida no § 1º será concedida, desde que:

I - auditorias ou procedimentos oficiais, realizados com base em especificações definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, comprovem que os animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, exportados para o Brasil, cumprem os requisitos deste Regulamento ou requisitos equivalentes; e

II - controles efetuados no país de origem, antes da expedição, sejam considerados suficientemente eficientes e eficazes para substituir ou reduzir os controles documentais, de identidade e físicos previstos neste Regulamento.

§ 5º A aprovação identificará a autoridade competente do país de origem, sob cuja responsabilidade os controles prévios à exportação são efetuados.

§ 6º A autoridade competente ou o organismo de controle especificado na aprovação do país exportador são responsáveis pelos contatos com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 7º A autoridade competente ou o organismo de controle do país exportador assegurarão a certificação oficial de cada remessa controlada, antes da respectiva entrada em território nacional.

§ 8º A aprovação especificará modelo para os certificados.

§ 9º Quando os controles oficiais das importações sujeitas ao procedimento referido revelarem qualquer descumprimento deste Regulamento, as autoridades do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, ampliarão as verificações e os controles, observando a gravidade do descumprimento,

realizando novas análises e notificando, de imediato, os países exportadores, segundo os acordos sanitários agropecuários.

§ 10. Persistindo o descumprimento referido no § 9º, ou constatado que o descumprimento coloca em risco os objetivos deste Regulamento, inclusive a sanidade agropecuária, deixa de ser aplicável, imediatamente, o regime de controle simplificado ou expedito.

Art. 101. No que se refere à exportação ou reexportação de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, deverão ser observados os requisitos deste Regulamento e da legislação sanitária agropecuária vigente, além das exigências legais dos países importadores.

Art. 102. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá normas específicas para a execução dos controles da importação para:

I - animais e vegetais sem valor comercial, quando for utilizado meio de transporte internacional;

II - isenções ou condições específicas aplicáveis a determinados procedimentos de processamento, industrialização e imediata reexportação;

III - produtos de origem animal e vegetal, para abastecimento da tripulação e dos passageiros de meios de transporte internacionais;

IV - insumos, inclusive alimentos para animais e produtos de origem animal e vegetal, encomendados por via postal, pelo correio, por telefone ou pela rede mundial de computadores, e entregues ao consumidor;

V - alimentos para animais e produtos de origem animal e vegetal, transportados por passageiros e pela tripulação de meios de transporte internacionais;

VI - remessas de origem brasileira, que sejam devolvidas por países importadores; e

VII - documentos que devem acompanhar as remessas, quando tiverem sido recolhidas amostras.

Art. 103. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderá, a qualquer tempo, avaliar a condição sanitária ou de equivalência da legislação e dos sistemas sanitários agropecuários de países exportadores e importadores, em relação à legislação de defesa agropecuária brasileira.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderá nomear, a seu critério, peritos ou especialistas para tarefas específicas e definidas no caput deste artigo.

§ 2º As avaliações incluirão, entre outras:

I - consistência e coerência da legislação de defesa agropecuária do país exportador;

II - organização e funcionamento dos serviços oficiais, das autoridades competentes do país exportador, suas competências e sua independência;

III - qualificação do pessoal e equipe para o desempenho dos controles oficiais;

IV - infra-estrutura disponível, incluindo laboratórios e instalações de diagnóstico;

V - existência e funcionamento de procedimentos de controle;

VI - situação dos controles de saúde animal, zoonoses e no domínio fitossanitário, e procedimentos de notificação de surtos, focos ou eventos de doenças de animais e vegetais; e

VII - garantias que podem oferecer para o cumprimento dos requisitos nacionais ou para a equivalência sanitária.

§ 3º A frequência da avaliação sobre as condições sanitárias agropecuárias vigentes nos países exportadores para o Brasil será determinada com base em:

I - análise de risco dos produtos exportados;

II - disposições da legislação brasileira;

III - volume e natureza das importações do país em questão;

IV - resultados das avaliações anteriores, efetuadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior;

V - resultados dos controles na importação;

VI - informações recebidas de outros organismos;

Bruno Lucchetti
RF 11.455

VII - informações recebidas de organismos internacionalmente reconhecidos, como a Organização Mundial de Saúde, o Codex Alimentarius, Convenção Internacional de Proteção de Vegetais e a Organização Mundial de Saúde Animal;

VIII - detecção de doenças e pragas no país exportador;

IX - identificação de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis; e

X - necessidade de investigar situações de emergência num país exportador.

Art. 104. Quando forem identificados riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis, na análise de risco, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, adotará, de imediato, medidas de emergência nos termos deste Regulamento ou nas disposições de proteção à sanidade agropecuária previstas na legislação pertinente.

Art. 105. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, elaborará relatório sobre os resultados de cada avaliação efetuada, incluindo recomendações pertinentes.

Art. 106. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderá solicitar aos países exportadores informações sobre a organização e a gestão dos sistemas de controle sanitário agropecuário.

§ 1º As informações referidas estarão relacionadas aos resultados dos controles do país exportador.

§ 2º Se um país exportador não fornecer essas informações ou se essas informações não forem corretas, o Brasil exigirá, unilateralmente e de imediato, a aplicação dos controles plenos de importação, sem quaisquer concessões.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá a forma como as informações serão coletadas, preparadas, organizadas e apresentadas, e as medidas de transição destinadas a dar tempo aos países exportadores para preparar tais informações.

Art. 107. Os acordos de equivalência reconhecem que as medidas aplicadas no país exportador oferecem garantias equivalentes às aplicadas no Brasil.

§ 1º Para a determinação de equivalência, serão avaliados:

I - natureza e conteúdo dos certificados que devem acompanhar os produtos;

II - requisitos específicos aplicáveis à exportação para o Brasil; e

III - resultados de auditorias.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, elaborará e manterá atualizadas listas de regiões ou estabelecimentos dos quais são permitidas importações pelo Brasil, observando o sistema de equivalência.

§ 3º O reconhecimento de equivalência será revogado, de imediato e de forma unilateral, sempre que deixem de ser cumpridas quaisquer das condições estabelecidas.

Art. 108. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, fica autorizado a executar ações conjuntas e apoiar os países vizinhos, em matéria de sanidade dos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, a fim de desenvolver a capacidade institucional necessária para cumprir as condições referidas neste Regulamento.

CAPÍTULO VII

DA COOPERAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA

Art. 109. A pedido das autoridades competentes das Instâncias Locais e em colaboração com elas, a Instância Intermediária prestará cooperação e assistência às Instâncias Locais.

Art. 110. A pedido das autoridades competentes das Instâncias Intermediárias e em colaboração com elas, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, prestará cooperação e assistência às Instâncias Intermediárias.

Parágrafo único. A cooperação e assistência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, contemplará, em especial:

I - esclarecimentos sobre a legislação nacional de defesa agropecuária;

II - informações e dados disponíveis, em nível nacional, que possam ser úteis para o controle nas Instâncias Intermediárias e Locais para garantir a universalidade, a harmonização, a equidade e a efetividade dos controles e das ações de sanidade agropecuária; e

III - suporte operacional necessário aos controles de responsabilidade das Instâncias Intermediárias e Locais no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 111. A Instância Intermediária adotará medidas de assistência emergencial e temporária, em caso de descumprimento, por parte das Instâncias Locais, de obrigações estabelecidas na legislação sanitária agropecuária e neste Regulamento, que comprometa os objetivos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 112. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, adotará medidas de assistência emergencial e temporária em caso de descumprimento, por parte das Instâncias Intermediárias, de obrigações estabelecidas neste Regulamento e na legislação sanitária agropecuária, que comprometam os objetivos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 1º Sempre que a autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, identifique descumprimento, tomará medidas que garantam que as Instâncias Intermediárias ou Locais possam resolver a situação.

§ 2º Ao decidir pela assistência, em função da incapacidade operacional ou temporal das Instâncias Intermediárias em cumprir o que estabelece o § 1º, a autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, levará em consideração os antecedentes e a natureza do descumprimento.

§ 3º A ação de assistência referida no caput pode incluir uma ou mais das seguintes medidas:

I - adoção de procedimentos sanitários ou de quaisquer outras medidas consideradas necessárias para garantir a segurança dos animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, e das normas relativas à saúde dos animais;

II - restrição ou proibição da colocação de produtos no mercado;

III - acompanhamento e, se necessária, determinação de recolhimento, retirada ou destruição de produtos;

IV - autorização de utilização de insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, para fins diferentes daqueles a que inicialmente se destinavam;

V - suspensão do funcionamento ou encerramento da totalidade ou de parte das atividades de produção ou de empresas;

VI - suspensão ou cancelamento do credenciamento concedido; e

VII - quaisquer outras medidas consideradas adequadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

§ 4º O ônus decorrente das ações estabelecidas no § 3º será de responsabilidade dos produtores de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal, cabendo recurso, na forma regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior.

Art. 113. As sanções às infrações relacionadas com a sanidade agropecuária serão aplicadas na forma definida em legislação específica, nas esferas federal, estadual e municipal.

Art. 114. Todos os procedimentos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária deverão ser documentados.

Art. 115. No caso de descumprimento das normas de sanidade agropecuária, os produtores de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, produtos de origem animal e vegetal, serão formalmente notificados pela autoridade competente.

Seção I

Dos Controles de Crises

Art. 116. O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária disporá de Manual de Procedimentos de Gestão de Crises e de Grupos Especiais de Ação Emergencial para Sanidade Agropecuária, que observarão normas específicas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 117. Para a implementação das orientações contidas no Manual de Procedimentos de Gestão de Crises, as três instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária elaborarão, de forma proativa, planos de contingência e de emergência que definam as medidas aplicáveis imediatamente, sempre que se verifique risco para a sanidade agropecuária, e, retamente, quer por intermédio do ambiente.

§ 1º Os planos de contingência e de emergência especificarão as autoridades institutivas que devem intervir, os respectivos poderes e responsabilidades, os canais e os procedimentos para a troca de informações entre os diferentes intervenientes.

§ 2º As Instâncias Intermediárias, em suas áreas de abrangência, revisarão e adequarão os planos de contingência e de emergência às suas condições específicas.

Art. 118. As Instâncias Intermediárias prestarão assistência mútua, mediante pedido ou por iniciativa própria, sempre que os resultados dos controles oficiais impliquem adoção de medidas emergenciais em mais de uma Instância Intermediária.

Parágrafo único. A assistência mútua das Instâncias Intermediárias pode incluir, se for o caso, a participação em controles no local, efetuados pela autoridade competente de outras Instâncias Intermediárias.

Art. 119. Sempre que uma autoridade competente das três Instâncias tome conhecimento de caso de descumprimento e esse caso possa ter implicações para o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária para outra Instância Intermediária, transmitirá imediatamente essas informações ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, e à outra Instância Intermediária, sem necessidade de pedido prévio.

§ 1º As Instâncias que receberem as referidas informações procederão a investigações e informarão à Instância que as prestou os resultados das investigações e, se for caso, as medidas adotadas, em especial a aplicação de assistência, sem pedido prévio.

§ 2º Se as autoridades competentes das Instâncias envolvidas tiverem motivos para supor que essas medidas não são adequadas, devem procurar, em conjunto, as formas e os meios de solucionar o descumprimento.

§ 3º As Instâncias Intermediárias informarão ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, se não conseguirem chegar a um acordo sobre as medidas adequadas e se a não-conformidade afetar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária como um todo.

§ 4º Constatada que a não-conformidade pode afetar a sanidade agropecuária em âmbito regional ou nacional, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, realizará assistência, sem pedido prévio, na área identificada.

Art. 120. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, suspenderá a aplicação de medidas sanitárias ou fitossanitárias injustificadas, ou contrárias à legislação de sanidade agropecuária, entre instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, adotando medidas pertinentes.

CAPÍTULO VIII

DO PLANEJAMENTO

Art. 121. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, institucionalizará Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária, estratégicos e executivos, articulados entre as três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, os quais serão:

I - elaborados de cinco em cinco anos, com a participação dos segmentos sociais e dos governos envolvidos, com atualizações anuais;

II - referências para a elaboração do Plano Plurianual do Governo Federal, planos equivalentes dos Governos estaduais e do Distrito Federal e dos Municípios, e seus respectivos programas de ação; e

III - organizados e executados em função dos perigos identificados e relacionados com animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais, e produtos de origem animal e vegetal.

§ 1º Os Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária definirão as metas, as responsabilidades respectivas de cada Instância, os recursos necessários, inclusive contrapartidas financeiras, e fontes de financiamento.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá a forma de aplicação dos recursos da União, observando a legislação pertinente.

§ 3º As três Instâncias assumem a responsabilidade pela aplicação dos recursos e total observância dos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária, acordados conjuntamente.

Art. 122. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, estabelecerá calendário de elaboração e atualização dos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária, de forma a subsidiar a elaboração do Plano Plurianual do Governo Federal.

§ 1º O Plano Plurianual de Atenção à Sanidade Agropecuária deve conter informações gerais sobre:

I - objetivos essenciais do plano e a forma como estes se refletem na atribuição de prioridades e de recursos:

fls. 40

II - categoria ou classificação de riscos das atividades;

III - designação das autoridades competentes e respectivas funções, nos diversos níveis de atuação, e os recursos de que dispõem;

IV - organização e gestão dos controles oficiais, incluindo controles oficiais nos diferentes estabelecimentos;

V - sistemas de controle aplicados e coordenação entre as autoridades competentes, responsáveis pelos controles oficiais;

VI - eventual delegação de tarefas;

VII - métodos para assegurar o respeito aos critérios operacionais;

VIII - formação do pessoal encarregado dos controles oficiais;

IX - procedimentos documentados;

X - organização e funcionamento de planos de contingência e de emergência, em caso de doenças e pragas de impacto, e de outros riscos;

XI - organização da cooperação e da assistência mútua;

XII - mecanismos de articulação institucional; e

XIII - órgãos colegiados e de cooperação e assistência, a exemplo da extensão rural.

§ 2º Os Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária podem ser alterados durante a sua aplicação.

§ 3º As alterações serão efetuadas levando em consideração, entre outros:

I - aparecimento de novas doenças ou pragas de impacto, ou de outros riscos;

II - nova legislação e ajustes definidos pela Instância Central e Superior;

III - alterações significativas na estrutura, na gestão ou no funcionamento das autoridades competentes;

IV - resultados dos controles oficiais efetuados no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

V - descobertas científicas;

VI - sugestões de consultorias técnicas realizadas pelas três Instâncias ou de missões técnicas internacionais; e

VII - resultado das auditorias efetuadas pela Instância Central e Superior.

§ 4º Os Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária contemplarão:

I - abordagem coerente, global e integrada da legislação;

II - prioridades em função de riscos;

III - critérios para categoria ou classificação de riscos das atividades;

IV - procedimentos de controle e correção;

V - compromissos internacionais, multilaterais ou bilaterais, relativos à sanidade agropecuária;

VI - indicadores nas fases da cadeia produtiva que fornecerão as informações representativas do cumprimento da legislação sanitária agropecuária;

VII - sistemas de boas práticas, em todas as etapas das cadeias produtivas;

VIII - sistemas de controle da rastreabilidade;

IX - sistemas de avaliação de desempenho e dos resultados das ações de controle, com indicadores de desempenho;

X - normas e recomendações dos organismos internacionais de referência;

XI - critérios para realização das auditorias; e

XII - estrutura dos relatórios anuais e informações que neles devem ser incluídas.

Art. 123. Após o primeiro ano do início da execução dos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária e, posteriormente, a cada ano, serão preparados e publicados relatórios indicativos da evolução dos trabalhos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, com as seguintes indicações:

I - alterações propostas ou introduzidas nos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária;

II - resultados dos controles e das auditorias realizados no ano anterior, conforme disposições dos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária;

III - tipo e número de casos de descumprimento identificados, e localização geográfica dos principais eventos, preferencialmente utilizando mapas eletrônicos; e

IV - recomendações para o aperfeiçoamento da execução das atividades previstas nos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária subsequentes.

Art. 124. O relatório deverá ser submetido ao Conselho Nacional de Política Agrícola, que o encaminhará, com suas recomendações, ao Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que o divulgará ao público em geral.

CAPÍTULO IX

DOS RECURSOS E DO FINANCIAMENTO

Art. 125. É responsabilidade das três Instâncias garantir os recursos necessários para as atividades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, em suas respectivas jurisdições, observando a legislação pertinente.

§ 1º As Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária podem cobrar taxas ou encargos, conforme suas respectivas legislações pertinentes, para cobrir as despesas ocasionadas pelos controles oficiais, vedada a duplicidade de cobrança pelos serviços prestados.

§ 2º Sempre que efetue simultaneamente vários controles oficiais no mesmo estabelecimento, a autoridade competente deve considerá-los como uma única atividade e cobrar uma única taxa.

§ 3º No ato do recolhimento de qualquer taxa relativa ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, será, obrigatoriamente, emitido um comprovante do pagamento, na forma regulamentada.

Art. 126. As Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária podem fixar, com base em legislação própria, taxas diferenciadas para os serviços que prestam ou isentá-las em situações específicas.

Art. 127. As Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária devem tornar pública a tabela de taxas cobradas por serviços ou atividades.

Art. 128. As Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária podem cobrar as despesas decorrentes de controles adicionais, sempre que a detecção de uma não-conformidade dê origem a controles oficiais ou medidas corretivas que excedam as atividades normais da autoridade competente, observando legislação pertinente.

Parágrafo único. As atividades que excedem as atividades normais de controle incluem medidas corretivas e outros controles adicionais, para verificar a dimensão e a solução do problema.

Art. 129. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, poderá suspender repasses de recursos para as Instâncias Intermediárias e Locais nos seguintes casos:

I - descumprimento deste Regulamento e das demais normas específicas de sanidade agropecuária;

II - descumprimento das atividades e metas previstas nos Planos Plurianuais de Atenção à Sanidade Agropecuária, e em projetos específicos, quando não acatadas as justificativas apresentadas pela autoridade das Instâncias Intermediárias ou Local responsável;

III - falta de comprovação da contrapartida de recursos correspondente;

IV - emprego irregular dos recursos financeiros transferidos;

V - falta de comprovação da regularidade e oportunidade da alimentação e retroalimentação dos sistemas de informação epidemiológica; e

VI - falta de atendimento tempestivo a solicitações formais de informações.

Parágrafo único. Após análise das justificativas apresentadas pelas Instâncias Intermediárias e Locais que motivaram a suspensão dos repasses, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Instância Central e Superior, com base em parecer técnico fundamentado, poderá restabelecer o fluxo dos recursos financeiros.

providenciar assistência sem pedido, manter a suspensão do repasse de recursos, ou sustar o reconhecimento da instância inadimplente.

Art. 129-A. Para efeito do disposto no art. 26 da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, as atividades a que se refere o § 3º do art. 1º deste Regulamento, quando voltadas à fiscalização e inspeção de alimentos, água e bebidas para consumo humano, bem como de insumos, produtos e substâncias que integrem sua cadeia produtiva, constituem ações sociais voltadas à proteção da saúde e da segurança alimentar. (Incluído pelo Decreto nº 8.613, de 2015)

CAPÍTULO X

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS E INSUMOS AGROPECUÁRIOS

Art. 130. Como parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e com o objetivo de inspecionar e fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal e os insumos agropecuários, ficam constituídos os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, na seguinte forma:

I - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal;

II - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

III - Sistemas Brasileiros de Inspeção de Insumos Agropecuários.

§ 1º Os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários desenvolverão atividades de:

I - auditoria, fiscalização, inspeção, certificação e classificação de produtos de origem vegetal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico;

II - auditoria, fiscalização, inspeção, certificação e classificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos, e resíduos de valor econômico; e

III - auditoria, fiscalização, inspeção e certificação dos insumos e dos serviços usados nas atividades agropecuárias.

§ 2º As atividades dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários serão executadas conforme a legislação vigente de defesa agropecuária e os compromissos internacionais firmados pela União.

§ 3º As auditorias, inspeções e fiscalizações serão efetuadas sem aviso prévio, exceto em casos específicos em que seja obrigatória a notificação prévia do responsável pela produção.

§ 4º As auditorias, inspeções e fiscalizações serão efetuadas em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento e da distribuição.

§ 5º Excetuam-se das auditorias, inspeções e fiscalizações previstas no § 4º as relacionadas com alimentos, bebidas e água para o consumo humano, que estão a cargo das instituições de vigilância sanitária integrantes do Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 6º Na inspeção, a critério da autoridade competente, poderá ser adotado o método de análise de riscos e pontos críticos de controle.

§ 7º As auditorias, inspeções e fiscalizações abrangem todos os produtos de origem animal e vegetal e insumos agropecuários importados ou produzidos em território nacional, destinados ou não às exportações.

§ 8º A critério das autoridades competentes, as inspeções poderão ser realizadas de forma permanente, nas próprias instalações industriais ou agroindustriais.

Art. 131. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenará os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.

§ 1º Os Estados e o Distrito Federal, por adesão, poderão integrar os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.

§ 2º Os Municípios, por adesão, poderão integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal.

~~§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, no prazo de noventa dias da publicação deste Regulamento, os requisitos e demais procedimentos necessários para a adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.~~

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, no prazo de cento e vinte dias da publicação deste Regulamento, os requisitos e demais procedimentos necessários para a adesão aos Sistemas

Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários. (Redação da Decreto nº 5.830, de 2006)

§ 4º Para aderir aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, as unidades da Federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização.

Art. 132. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios que ainda não tenham aderido ou decidirem pela não-adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários terão suas inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal e vegetal, e insumos agropecuários, reconhecidas apenas no âmbito de sua jurisdição.

§ 1º Desde que haja solicitação formal, a União poderá cooperar tecnicamente com os Estados e com o Distrito Federal, da mesma forma que os Estados poderão cooperar com os Municípios.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento realizará auditorias anualmente nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal, dos Territórios e dos Municípios.

§ 3º Os Estados realizarão auditorias anuais nos Municípios em sua jurisdição.

Art. 133. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios que aderirem aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários assegurarão:

I - eficácia e adequação das inspeções e fiscalizações, em todas as fases das cadeias produtivas;

II - que o pessoal técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações seja contratado por concurso público;

III - que o pessoal técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações não tenha quaisquer conflitos de interesses;

IV - existência ou acesso a laboratórios oficiais ou credenciados, com capacidade adequada para realização de testes, com pessoal qualificado e experiente, em número suficiente, de forma a realizar os controles oficiais com eficiência e eficácia;

V - existência de instalações e equipamentos adequados e sua manutenção, de forma a garantir que o pessoal possa realizar as inspeções e fiscalizações com segurança e efetividade;

VI - previsão dos poderes legais necessários para efetuar as inspeções e fiscalizações, e adoção das medidas previstas neste Regulamento;

VII - realização de controles e ações de educação sanitária;

VIII - que nenhum estabelecimento industrial ou entreposto poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para a fiscalização da sua atividade;

IX - ação efetiva de combate a atividades clandestinas; e

X - que os produtores rurais, industriais e fornecedores de insumos, distribuidores, cooperativas, associações, industriais e agroindustriais, atacadistas e varejistas, importadores, exportadores, empresários e quaisquer outros operadores ao longo da cadeia de produção se submetam a qualquer inspeção ou fiscalização efetuada nos termos deste Regulamento e apoiem o pessoal da autoridade competente no desempenho da sua missão.

Parágrafo único. Para integrar os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, os Estados e os Municípios ficam obrigados a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes para inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e de insumos, aprovados na forma definida por este Regulamento e pelas normas específicas.

Art. 134. Os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários terão a responsabilidade de assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos agropecuários, se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Art. 135. Auditorias e avaliações técnicas serão realizadas para organizar, estruturar e sistematizar adequadamente as ações de inspeção e fiscalização no território nacional e para buscar o aperfeiçoamento dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, sendo observados os seguintes procedimentos:

I - os serviços públicos de inspeção dos Estados e do Distrito Federal serão avaliados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e

II - os serviços públicos de inspeção dos Municípios serão avaliados pelos Estados, observando sua área de atuação geográfica.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá orientar os serviços públicos de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e do Município para o cumprimento dos dispositivos legais estabelecidos neste Regulamento.

§ 2º Eventuais medidas de correção adotadas serão comunicadas às organizações representativas da sociedade, da região ou setores afetados.

Art. 136. As atividades dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários que cabem aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios serão exercidas por instituições públicas e reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 137. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios designarão servidores públicos para integrar as equipes para as funções de autoridades responsáveis pelas inspeções e fiscalizações previstas neste Regulamento.

Art. 138. A autoridade competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios pode delegar competências relacionadas com inspeção e fiscalização a uma ou mais instituições públicas.

Art. 139. As autoridades competentes dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários garantirão a imparcialidade, a qualidade e a coerência dos controles oficiais.

Art. 140. Sempre que as funções de controle oficial forem atribuídas a diferentes instituições públicas, a autoridade competente que delegou as funções assegurará a coordenação e a cooperação entre elas.

Art. 141. Serão criados mecanismos de inter-relacionamento entre os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, instituições de ensino e pesquisa, para a formação, capacitação e educação continuada dos profissionais integrantes.

Seção I

Da Inspeção e da Fiscalização de Produtos de Origem Animal

Art. 142. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

§ 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais.

§ 2º A inspeção abrange a inspeção ante e post mortem dos animais, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 143. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

~~Art. 143-A. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão editar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, observados os princípios básicos de higiene dos alimentos, tendo como objetivo a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal, bem como em relação ao art. 7º, incisos I, II e III, deste Regulamento. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, disposto de instalações para: (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~II - processamento de pescado ou seus derivados; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~III - processamento de leite ou seus derivados; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~IV - processamento de ovos ou seus derivados; ou (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

Art. 143-A. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão editar normas específicas relativas às condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, observados o disposto no art. 7º, os princípios básicos de higiene dos alimentos e a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal. (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente: (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais; (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

III - dispõe de instalações para: (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

a) abate ou industrialização de animais produtores de carnes; (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

b) processamento de pescado ou seus derivados; (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

c) processamento de leite ou seus derivados; (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

d) processamento de ovos ou seus derivados; ou (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados; e (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

IV - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados. (Redação dada pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Art. 143-B. Fica instituído, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Comitê Técnico Consultivo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 143-C. Ao Comitê Técnico Consultivo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal compete: (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

I - avaliar periodicamente as diretrizes e as condições técnicas e operacionais do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

II - apreciar e propor modificações nas normas que regulamentam o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

III - emitir pareceres técnicos para subsidiar a tomada de decisões relacionadas às regras e procedimentos do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 143-D. O Comitê Técnico Consultivo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal será composto pelos seguintes membros: (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

I - dois representantes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

II - dois representantes do Ministério do Desenvolvimento Agrário; (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

III - um representante da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

IV - representantes da sociedade civil, indicados, em ato próprio, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

§ 1º Os membros do Comitê poderão indicar técnicos dos Serviços Oficiais de Inspeção, bem como representantes de entidades afins para participar das reuniões. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

§ 2º A coordenação do Comitê caberá ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que deverá organizar duas reuniões ordinárias por ano. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

§ 3º Os membros do Comitê e seus respectivos suplentes serão indicados pelos titulares dos órgãos que representam e designados pelo Secretário de Defesa Agropecuária. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Seção II

Da Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal

Art. 144. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem vegetal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Art. 144-A. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas, que deverá pertencer, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais e dispor de instalações destinadas à produção de bebidas. (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Parágrafo único. A definição de que trata o caput deverá considerar a escala de produção e a área útil construída. (Incluído pelo Decreto nº 8.471, de 2015)

Art. 145. O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal tem por objetivo assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem vegetal, seus subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico, por meio das ações de inspeção, fiscalização e classificação de produtos, sistemas, ou cadeia produtiva, conforme o caso.

Seção III

Da Inspeção e Fiscalização de Insumos Agropecuários

Art. 146. A inspeção e a fiscalização de insumos agropecuários são da competência da União, dos Estados e do Distrito Federal, observando as atribuições definidas em lei específica.

Art. 147. Ficam instituídos o Sistema Brasileiro de Inspeção e Fiscalização de Insumos Agrícolas e o Sistema Brasileiro de Inspeção e Fiscalização de Insumos Pecuários, estruturados e organizados sob a coordenação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, responsáveis pelas atividades de inspeção e fiscalização de insumos agropecuários.

Art. 148. O Sistema Brasileiro de Inspeção e Fiscalização de Insumos Agrícolas e o Sistema Brasileiro de Inspeção e Fiscalização de Insumos Pecuários têm por objetivo assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos insumos agropecuários, por meio das ações de inspeção, fiscalização e classificação de produtos, sistemas, processos ou cadeia produtiva, conforme o caso.

Seção IV

Da Equivalência dos Serviços

Art. 149. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os Estados da Federação, o Distrito Federal e os Municípios adotarão medidas necessárias para garantir que inspeções e fiscalizações dos produtos de origem animal e vegetal, e dos insumos, sejam efetuadas de maneira uniforme, harmônica e equivalente em todos os Estados e Municípios.

Parágrafo único. Para fins deste Regulamento, considera-se equivalência de serviços de inspeção o estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 150. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento cuidará que as inspeções e fiscalizações sejam realizadas mediante regras e critérios de controles predefinidos nos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.

~~Art. 151. Os serviços públicos de inspeção vinculados aos Estados da Federação, ao Distrito Federal e aos Municípios solicitarão ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a verificação e o reconhecimento de sua equivalência para a realização do comércio interestadual, na forma definida pelos procedimentos de adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários.~~

Art. 151. Os serviços públicos de inspeção vinculados aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e aos consórcios de Municípios solicitarão a verificação e o reconhecimento de sua equivalência para a realização do comércio interestadual, na forma definida pelos procedimentos de adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

Parágrafo único. Após a análise e aprovação da documentação prevista, serão realizadas auditorias documentais e operacionais nos serviços de inspeção estaduais, distritais ou municipais, pelas autoridades competentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para reconhecer a adesão ao Sistema.

Art. 152. Os serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios que aderirem aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários serão reconhecidos como equivalentes, para suas atividades e competências, desde que sigam as normas e regulamentos federais e que atendam aos requisitos estabelecidos pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e implantados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conservando suas características administrativas originais.

§ 1º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios garantirão que todos os produtos, independentemente de estarem destinados ao mercado local, regional ou nacional, sejam inspecionados e fiscalizados com o mesmo rigor.

§ 2º As autoridades competentes nos destinos devem verificar o cumprimento da legislação de produtos de origem animal e vegetal, por meio de controles não-discriminatórios.

§ 3º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios podem solicitar informações técnicas específicas aos serviços oficiais que tenham procedido à entrega de mercadorias provenientes de outros Estados, Distrito Federal ou Municípios.

§ 4º Os Estados, o Distrito Federal ou os Municípios que, nos termos da sua legislação, aprovarem estabelecimentos situados no seu território, devem informar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e aos demais Estados e Municípios.

Art. 153. São condições para o reconhecimento da equivalência e habilitação dos serviços de inspeção de produtos nos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários:

~~I - formalização de pleito, com base nos requisitos e critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;~~

~~I - formalização de pleito, com base nos requisitos e critérios definidos pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária; (Redação dada pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~II - apresentação de programa de trabalho de inspeção e fiscalização; e~~

~~III - comprovação de estrutura e equipe compatíveis com as atribuições.~~

~~Parágrafo único. A solicitação de reconhecimento da equivalência dos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios será analisada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que realizará auditorias técnicas administrativas.~~

~~§ 1º A solicitação de reconhecimento da equivalência dos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios será analisada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que realizará auditorias técnicas administrativas. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~§ 2º O serviço de inspeção solicitante apresentará lista com os estabelecimentos que servirão como base para aferição da eficiência e eficácia do Serviço de Inspeção. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~§ 3º Os Serviços de Inspeção que obtiverem o reconhecimento de sua equivalência terão autonomia na indicação de novos estabelecimentos para integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Incluído pelo Decreto nº 7.216, de 2010)~~

~~§ 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terá prazo de sessenta dias, a contar do protocolo de requerimento de reconhecimento de equivalência e habilitação do serviço de inspeção devidamente instruído, para analisar a documentação entregue, realizar as auditorias técnico-administrativas de que trata o § 1º e manifestar-se quanto ao deferimento do pedido. (Incluído pelo Decreto nº 7.524, de 2011)~~

~~§ 5º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá solicitar a realização de diligências, o que ensejará a interrupção do prazo de que trata o § 4º, que será reaberto a partir do protocolo da documentação que comprova seu atendimento. (Incluído pelo Decreto nº 7.524, de 2011)~~

I - formalização do requerimento, com base nos requisitos e critérios definidos pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária; (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

II - apresentação da lei que instituiu o serviço de inspeção e da sua regulamentação; (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

III - apresentação de plano de trabalho do serviço de inspeção; (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

IV - comprovação de estrutura e de equipe compatíveis com as atribuições; e (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

V - apresentação da lista completa dos estabelecimentos já registrados e inspecionados pelo serviço de inspeção. (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 1º Os serviços públicos de inspeção dos Estados e do Distrito Federal solicitarão ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a análise e a aprovação da documentação para reconhecimento da equivalência. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 2º Competem aos serviços públicos de inspeção dos Estados que aderiram aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários a análise da documentação e a realização de auditoria técnico-administrativa para verificação da equivalência dos serviços públicos de inspeção vinculados aos Municípios e aos consórcios de Municípios em sua jurisdição, antes da aprovação final pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 3º Na hipótese de o serviço público de inspeção do Estado não ter aderido aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, os serviços públicos de inspeção vinculados aos Municípios e aos consórcios de Municípios em sua jurisdição solicitarão diretamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a análise e a aprovação da documentação e a realização de auditoria técnico-administrativa para reconhecimento da equivalência. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 4º Os serviços de inspeção vinculados aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e aos consórcios de Municípios que aderiram ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal serão periodicamente submetidos a auditorias técnico-administrativas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para aperfeiçoamento desse Sistema e manutenção da adesão. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 5º Os serviços de inspeção vinculados aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e aos consórcios de Municípios que aderiram ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal fornecerão ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na forma e periodicidade definidas por este órgão, a lista de que trata o inciso V do caput atualizada, contendo, inclusive, o número de identificação dos estabelecimentos. (Redação dada pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 6º Os estabelecimentos identificados nas listas a que se referem o inciso V do caput e o § 5º serão integrados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 7º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os órgãos estaduais competentes terão prazo de noventa dias, contado da data de protocolo do requerimento de reconhecimento de equivalência e habilitação dos serviços de inspeção devidamente instruído, para análise da documentação entregue, realização de auditorias técnico-administrativas nos casos de serviços de inspeção de Municípios e de consórcios de Municípios e manifestação quanto ao deferimento do pedido. (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 8º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terá prazo de trinta dias para a manifestação final, de que trata o § 2º, sobre o deferimento do pedido de reconhecimento de equivalência e habilitação dos serviços de inspeção de Municípios e de consórcios de Municípios, contado da data de recebimento da documentação enviada pelo órgão competente estadual. (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

§ 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os órgãos estaduais competentes poderão solicitar a realização de diligências, o que ensejará a interrupção dos prazos de que tratam os §§ 7º e 8º, que serão reabertos a partir do protocolo da documentação que comprova seu atendimento. (Incluído pelo Decreto 8.445, de 2015) (Vigência)

Art. 154. Os serviços públicos de inspeção dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários serão desabilitados, na comprovação dos seguintes casos:

I - descumprimento das normas e das atividades e metas previstas e aprovadas no programa de trabalho, que comprometam os objetivos do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

II - falta de alimentação e atualização do sistema de informação; e

III - falta de atendimento tempestivo a solicitações formais de informações.

Art. 155. Para cumprir os objetivos dos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento desenvolverá, de forma continuada, o planejamento e o plano de gestão dos programas, ações, auditorias e demais atividades necessárias à inspeção animal, vegetal e de insumos.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 156. As autoridades competentes das três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e dos serviços públicos vinculados aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários assegurarão que as suas atividades sejam realizadas com transparência, devendo, para esse efeito, facilitar ao público o acesso às informações relevantes que detenham, em especial as atividades de controle.

Parágrafo único. As três Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e as autoridades responsáveis pelos serviços públicos vinculados aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários disporão de mecanismo para impedir que sejam reveladas informações confidenciais a que tenham tido acesso na execução de controles oficiais e que, pela sua natureza, sejam abrangidas pelo sigilo profissional.

Art. 157. Fica o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na forma da lei e no âmbito de sua atuação, autorizado a celebrar convênios com entes públicos, para apoiar, subsidiariamente, as ações no campo da defesa agropecuária.

*

Bruno Lucchetti
RF 11.455



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, **caput**, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSICÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 1º As atividades de que trata o **caput**, de competência da União, serão executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º As atividades de que trata o **caput** devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional, de que trata este Decreto, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 7.889, de 1989, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

2017-4-27

Art. 3º A inspeção, a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria. 15. 45

Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização à que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspecção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebiam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização:

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

VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção federal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

efls. 45

Matéria PL 249/2017. Documento digitalizado e autenticado por ANDRE BITENCOURT LOPES. Sua validade pode ser conferida em <https://spislegisconsulta930paui0.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?plID=172872>.

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

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

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

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

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

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 11. A inspeção federal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§ 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção federal será instalada em caráter periódico.

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

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

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

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

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

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

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

§ 2º Os servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 24.

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

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem; e
- VII - de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 24.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCAÇO E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à 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.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios; e
- V - queijaria.

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

Bruno Lucchese
RF 11.480

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o 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.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

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

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à 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 realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e amazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

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

TÍTULO III

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 25. Todo estabelecimento que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º Para a realização do comércio internacional de produtos de origem animal, além do registro, o estabelecimento deve atender aos requisitos sanitários específicos dos países ou dos blocos de países importadores.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais.

Art. 26. Os estabelecimentos classificados neste Decreto como casa atacadista serão vinculados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mediante procedimento de relacionamento.

Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Art. 28. Para a solicitação de registro ou o relacionamento de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

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

II - plantas das respectivas construções;

III - memorial técnico sanitário do estabelecimento; e

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

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

Art. 29. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Art. 30. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 31. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIF, por documento expedido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação.

Art. 32. O relacionamento do estabelecimento deve obedecer ao mesmo critério previsto para o registro dos estabelecimentos, no que for aplicável.

Parágrafo único. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e em normas complementares, o chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação emitirá o título de relacionamento, no qual constará o número do relacionamento, o nome empresarial e a localização, e autorizará o início das atividades de reinspeção.

Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

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

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio interestadual ou internacional pelo período de um ano.

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 36. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIF, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 37. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado à autoridade competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação onde o estabelecimento esteja localizado.

Art. 38. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro e relacionamento de estabelecimentos.

CAPÍTULO II

DAS TRANSFERÊNCIAS

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIF.

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

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

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

§ 4º No caso de locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

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

Art. 40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção, para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

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

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

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

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

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

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

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

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

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

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

Art. 43. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

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

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 46. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

Art. 47. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 48. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 49. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 50. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 51. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.

Art. 52. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 53. Os estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de

qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 54. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 56. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 57. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 58. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 59. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 60. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 61. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 62. O SIF determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 63. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 64. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 65. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 66. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 67. Os recipientes de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente sempre que for necessário.

Art. 68. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 69. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 72. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

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

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

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

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

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

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

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

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

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

XIV - garantir o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros.

procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIF.

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

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIF.

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

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

Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIF, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 77. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIF deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIF.

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 79. Nos estabelecimentos sob SIF, é permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual e internacional de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 80. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos q_____

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

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

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

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art. 83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 84. Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 85. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIF.

Art. 86. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 87. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIF.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um representante competente do SIF.

Art. 88. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 89. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIF.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de _____ de uso veterinário, o SIF poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder

à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIF julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 90. É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIF.

§ 1º O exame de que trata o **caput** compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.

Art. 91. Na inspeção **ante mortem**, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 92. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIF:

- I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 93. Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 94. Os suínos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 95. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 96. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 97. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIF, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 98. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangradas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 99. Quando o SIF autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 100. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 101. O SIF levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 102. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIF.

Art. 103. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Art. 104. É proibido o abate de suínos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suínos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 105. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o **caput** compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 106. É proibido o abate de emergência na ausência de Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 107. O SIF deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 108. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 109. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIF deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 110. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 111. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 112. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 113. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 114. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 115. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 116. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 117. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIF determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 118. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIF deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 119. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIF, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame **post mortem**.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 120. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolia e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 121. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 122. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 123. O SIF deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 124. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 125. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 126. A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 127. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 129. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados ~~carretos~~ carretos pelo SIF e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações especiais, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIF quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 130. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIF.

Art. 131. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIF.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovinos e suínos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 132. O SIF, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 133. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIF, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIF coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 134. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 135. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 136. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 137. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o **caput**, os quadros clínicos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia do baço;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 138. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

§ 2º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.

§ 3º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 139. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 140. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo as peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculozo deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 141. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 142. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIF, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 143. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 144 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIF devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 145. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput**, desde que não estejam comprometidas.

Art. 146. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 147. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 148. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 149. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame **post mortem** devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 150. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 151. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrem**, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 152. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 153. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 154. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 155. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 156. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 157. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIF, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 158. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIF.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIF.

Art. 159. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 160. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 161. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIF.

Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 163. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 164. Os fígados com necrobacilose nodular **devem** ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 165. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 166. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 167. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 168. As carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 169. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 170. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.171. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de ~~removidas~~ e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º - Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do **caput**.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculosica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 172. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de **Clostridium botulinum**, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no **caput** deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no **caput**, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIF, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 173. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 174. Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIF interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 175. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, coloforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIF.

Art. 176. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 177. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 178. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 179. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacoal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 180. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquelose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 182. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovídeos

Art. 183. Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 184. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 185. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção post mortem de equídeos

Art. 186. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 187. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 188. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame **post mortem**.

Art. 189. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 190. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 191. As carcaças de animais portadores de **Coenurus cerebralis** (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 192. As carcaças com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 193. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 194. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 195. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, samas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com samas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 196. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 197. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 198. As carcaças de animais criotorquidos ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 199. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver lesões sistêmicas devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 200. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 201. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 202. As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

Art. 203. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 204. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia **post mortem** não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 205. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor, sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 206. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 207. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 208. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 209. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que se segue:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 210. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV - anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 211. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, desde que definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os

valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 212. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 213. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em norma complementar, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo, previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 214. É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 215. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 216. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 217. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 218. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 219. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 220. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 221. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 222. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

Art. 223. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIF:

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

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação = ovos; e

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

Art. 224. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 225. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

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

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

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

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

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 226. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

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

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

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

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

Art. 227. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 228. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 229. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 230. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 231. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 232. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 233. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

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

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

Art. 234. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 235. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 236. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 237. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 238. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 240. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

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

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção federal e deve atender a norma complementar.

Art. 242. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 243. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

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

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

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

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

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

Art. 244. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 245. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

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

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado. fls. 62

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

Art. 246. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 247. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem bacteriana total - CBT;

III - composição centesimal;

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

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

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 248. Considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 249. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 250. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 248.



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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

Art. 251. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

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

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

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

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

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

Art. 252. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 253. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 254. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 255. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

§ 2º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

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

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

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no

menor prazo possível, em pedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

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

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

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

Art. 256. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

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

Art. 257. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 258. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

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

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

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

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

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

Art. 259. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 260. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 261. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 262. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 263. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

 Proc. Nº 01-249 / 2017
 PIIQ
 35
 Rf 11.455
 Bruno Lucchetti

Art. 264. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 265. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 266. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 267. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

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

Art. 268. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 269. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 270. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 271. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 272. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 273. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 274. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 275. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 276. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 277. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovídeos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovínos e caprínos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 278. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importados, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas,

cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde  se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 279. Para os fins deste Decreto, produtos de tripania são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 280. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o **caput** a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 281. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 282. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 283. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, toucinho é o pânículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 286. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de flos. 65 madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou partes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, **pepperoni** é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, **copa** é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, **lombo** é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, **bacon** é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, **pasta ou patê** é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, **caldo de carne** é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda líquido, deve ser designado como extrato líquido de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, **charque** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou **jerked beef** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, **gelatina** é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, **banha** é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 315. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

- I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
- III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;
- V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 316. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 317. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 318. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 319. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 320. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o **caput** será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II- caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III- se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida

Art. 321. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 322. Para os fins deste Decreto, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não

destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este Decreto as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos opoterápicos, os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

Art. 323. Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIF.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 324. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em regulamento pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 325. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 326. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIF, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 327. Poderá ser autorizada a fabricação de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros nas dependências anexas aos estabelecimentos de abate destinadas ao processamento dos subprodutos industriais.

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o **caput** serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.

Art. 328. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no **caput**.

Art. 329. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 330. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 331. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 332. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 333. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 335. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 336. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, **surimi** é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido processo tecnológico específico.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

2017-4-27

D9013

Art. 345. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 346. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 349. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

Seção II

Dos produtos não comestíveis de pescado

Art. 350. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 351. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 352. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 353. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 354. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

2017-4-27

D9013

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 355. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 357. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 359. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 361. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 362. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 363. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 366. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 367. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do creme de leite

Art. 368. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 369. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite à granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 370. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 371. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos queijos

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 374. Condições e data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período de maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 375. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção federal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 376. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 379. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 383. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butiro.

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 385. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o *kumys*, o *kefir* e a coalhada.

Subseção V

Dos leites concentrados e desidratados

Art. 387. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 388. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butter oil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de i-ntes não lácteos.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o **caput** pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou **butter oil** é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, lactalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, leiteiro é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 409. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tomado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 411. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 412. Sempre que necessário, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos produtos de abelhas

Art. 413. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero **Apis**, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 423. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 424. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 426. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 427. Todo produto de origem animal produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

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

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 428. No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

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

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 429. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o **caput**, além dos requisitos estabelecidos no **caput** do art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

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

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

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

 Bruno Lucchetti
RF 1.455

Protocolo Nº 01-249 / 2017

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

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

Art. 430. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 431. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 432. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 433. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 434. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Para efeito de registro, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará sistema informatizado específico.

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

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 435. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art. 436. É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 437. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIF.

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

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 438. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio com vistas à identificação.



Art. 439. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

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

Art. 440. Os produtos destinados à exportação devem observar a legislação do país importador.

Parágrafo único. Os produtos que forem submetidos a processos tecnológicos ou apresentarem composição permitida pelo país importador, mas não atenderem ao disposto na legislação brasileira, não podem ser comercializados em território nacional.

Art. 441. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 442. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 443. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIF;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

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

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve 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, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

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



Art. 444. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honoríficas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 445. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 446. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 447. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 448. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 449. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira e do número de seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nos produtos destinados à exportação, é permitida a rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

§ 2º No caso dos produtos importados, é permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em acordos internacionais de mútuo comércio.

Art. 450. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIF.

Art. 451. Os rótulos e carimbos do SIF devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 452. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 453. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de denominações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. fls. 73

Art. 454. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovínos, de caprinos e de rúptidos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIF diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIF, conforme normas complementares.

Art. 455. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 456. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 457. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no **caput** a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 458. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 459. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 460. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 461. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

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

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

Art. 462. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIF, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 463. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIF e constitui a garantia de que o produto procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 464. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujas dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

Bruno Lucchetti
RF 11.415
Pro: N° 01-249 / 2017

I - a expressão "Ministério da Agricultura", na borda superior externa;

II - a palavra "Brasil", na parte superior interna;

III - palavra "Inspeccionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado"; e

V - as iniciais "S.I.F.", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "S.I.F." significam "Serviço de Inspeção Federal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Pode ser dispensado o uso da expressão "Ministério da Agricultura" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 465. Os carimbos do SIF devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 466. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIF.

Art. 467. Os diferentes modelos de carimbos do SIF a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagem peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

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

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.F."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.F."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.F." colocadas horizontalmente, e a palavra "Brasil" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 468. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 469. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

Art. 470. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIF local.

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

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

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 471. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIF.

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

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

Art. 472. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 473. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIF notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 474. É facultado ao interessado requerer ao SIF a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 475. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 476. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIF pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 477. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em normas complementares.

Art. 478. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam certificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 479. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo interno ou para o comércio interestadual ou internacional.

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

Art. 480. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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

- I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;
- VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- VII - o número e a integridade do lacre do SIF de origem ou do correspondente serviço oficial de controle de estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

Art. 481. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de adulteração ou fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Art. 482. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal, desde que haja prévia autorização do SIF e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 483. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 484. As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território nacional ou ser objeto de comércio internacional para países que não possuem requisitos sanitários específicos, desde que atendidas as exigências contidas neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Só podem constituir objeto de comércio internacional para países que possuem requisitos sanitários específicos, as matérias-primas e os produtos de origem animal que atenderem a legislação do país importador e os requisitos sanitários acordados bilateralmente ou multilateralmente.

Art. 485. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos nacionais, quando em trânsito por portos, aeroportos, postos de fronteira ou aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados, ainda que se destinem ao comércio interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

Art. 486. A importação de matérias-primas e de produtos de origem animal somente deve ser autorizada quando:

I - procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;

III - estiverem previamente registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, nos termos acordados bilateralmente.

§ 1º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá os requisitos e os procedimentos para a importação de amostras sem valor comercial e de produtos destinados ao consumo em feiras, em eventos esportivos e pelas representações diplomáticas no Brasil.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para reconhecimento de equivalência de sistemas de inspeção sanitária de países estrangeiros, de habilitação e de alterações cadastrais de estabelecimentos estrangeiros e de importação de produtos de origem animal.

Art. 487. A circulação no território nacional de matérias-primas e de produtos de origem animal importados somente deve ser autorizada após:

I - fiscalização pela área competente da vigilância agropecuária internacional do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; e

II - reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional ou pelo SIF.

§ 1º Após o procedimento de fiscalização, deve ser fornecido documento de trânsito, com base nos elementos constantes do certificado sanitário expedido no país exportador, que deve seguir até o local de reinspeção.

§ 2º A critério do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados pode ser dispensada, ficando a circulação destes autorizada após a fiscalização de que trata o inciso I do caput.

Art. 488. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os pontos de ingresso de produtos de origem animal importados que disponham de unidade do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional instalada, local e estrutura adequados para reinspeção dos produtos, observados os requisitos da legislação de saúde animal.

Art. 489. A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao país de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§ 2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do país de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar ações restritivas à importação de matérias-primas e de produtos de origem animal e suspender total ou parcialmente a aprovação dos países ou habilitação dos seus estabelecimentos.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 490. Os certificados sanitários nacionais ou internacionais e as guias de trânsito, emitidos para os produtos de origem animal, inclusive os destinados a provedoria de bordo, devem atender aos modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 491. Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, quando redigidos em língua estrangeira, devem ser traduzidos em vernáculo.

§ 1º Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser assinados por Auditor Fiscal Federal Agropecuario, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Ao solicitar a emissão de certificado sanitário para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, o estabelecimento deve apresentar comprovação de que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador, quando houver.

Art. 492. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

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

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

Art. 493. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

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

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

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

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,

DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 494. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 495. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 496. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

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

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

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

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

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

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

XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; e

XXIV - embarcar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

XXX - fraudar documentos oficiais;

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

Art. 497. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 498. Além dos casos previstos no art. 497, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 497, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 501. Além dos casos previstos no art. 497, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 502. Além dos casos previstos nos art. 497 e art. 501, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 248 e em normas complementares; ou

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

Art. 503. Além dos casos previstos no art. 497, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 504. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

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

I - adulterações:

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

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

matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

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

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

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

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

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

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

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

Art. 505. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 506. Nos casos previstos no art. 496, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 507. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV - suspensão ~~da~~ atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar ~~embaraço~~ à ação fiscal; fls. 79

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 517.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 509. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.508, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do **caput** do art. 496;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do **caput** do art. 496;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do **caput** do art. 496; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do **caput** do art. 496.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510.

Art. 510. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do **caput** do art. 508, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

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

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

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

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

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

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

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

Breno Lucchetti
RF 11.455

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 511. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação à qual está subordinado o estabelecimento.

§ 2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 512. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 513. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do **caput** do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênic-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, após aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou após data posterior à data de fabricação do produto;
- IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou
- VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 514. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 508, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênic-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

- I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIF;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 515. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 508, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

- I - embaraçar a ação de servidor do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; ou

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

Art. 516. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do **caput** do art. 508, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 517. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarco à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510.

Art. 518. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 519. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 517; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 520. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 521. O auto de infração será lavrado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 522. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 523. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 524. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 525. A  autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na representação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mais próxima junto à Unidade da Federação onde ocorreu a infração, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial. **fls. 81**

Art. 526. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Chefe desse Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 527. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 528. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 529. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art. 530. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 531. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 532. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o **caput** incluem a atuação conjunta nos procedimentos de importação ou exportação dos produtos alimentícios e de certificação sanitária internacional destes produtos.

Art. 533. Os rótulos de produtos importados já registrados em língua estrangeira que utilizam etiquetas adesivas com tradução em vernáculo das informações obrigatórias podem ser utilizados até o final da validade de seu registro.

Art. 534. Serão instituídos, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 535. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infecciosas de notificação imediata, o SIF deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 536. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com base em informações técnico-científicas.

Art. 537. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 538. Os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.

Art. 539. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 540. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 541. Ficam revogados:

- I - o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952;
- II - o Decreto nº 39.093, de 30 de abril de 1956;
- III - o Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962;
- IV - o Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965;
- V - o Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994;
- VI - o Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996;
- VII - o Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997;
- VIII - o Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008;
- IX - o art. 3º do Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010;
- X - o Decreto nº 8.444, de 6 de maio de 2015; e
- XI - o Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016.

Art. 542. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 29 de março de 2017; 196ª da Independência e 129ª da República.

MICHEL TEMER

Blairo Maggi

Este texto não substitui o publicado no DOU de 30.3.2017

*



Bruno Lucchetti
RF 11.455

[Início](#) > [Legislações](#) > **Detalhe**

Instrução Normativa SDA - 83, de 21/11/2003

Publicado em 03/12/2003 | Sancionado em 21/11/2003

Ementa

Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEB BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO.

Status

Não possui nenhuma modificação vigente.

Texto Integral

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEB BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEB BEEF)

1. Licença

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado Carne Bovina em Conserva (Corned Beef).

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento refere-se ao produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) destinado ao mercado nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curado, cozido, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e esfriado rapidamente.

Nota: O produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) poderá ser obtido sem adição de agentes de cura atendendo as exigências comerciais e legislação específica desde que não comprometa a segurança alimentar do produto final.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, termicamente processado e comercialmente estéril.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) ou apenas Corned Beef quando destinado ao mercado internacional.

3. Referência:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Circular 028/DICAR de 19/06/78 - Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados - Brasília: Ministério da Agricultura, 1978.
- 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO 2002.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.
- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.
- James F.Price y Bernad S. Schweigert - Ciência da la Carne y de los productos cárnicos - Editorial Acirbia, S.A. - Zaragoza - España - 1994
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.
- UNITED STATES - Code of Federal Regulations - Part 200 to end - Washington - 1995
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº 91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos. Portaria SVS/MS nº 28, de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 08, de 16 de janeiro de 2002, Uso de Produtos
- AUP, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, sob Inspeção Federal, publicada no D.O.U de 17/01/2002.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Carne Bovina (musculatura esquelética com gordura de constituição, inclusive recortes de desossa e porção muscular do diafragma) - mínimo 55%;

Cloreto de sódio;

4.1.2. Ingredientes Opcionais: CMS (carne mecanicamente separada) de bovino - até 20%;

Tendões, gelatina, estômago (rúmen e retículo) - até 5% isoladamente ou combinados entre si. Quando esta matéria-prima for utilizada simultaneamente com CMS, o somatório fica limitado em 20%;

Carne industrial [(carnes de cabeça, de sangria, da base da língua, do esôfago (porção muscular))] - até 15%;

Coração e língua - até 5% isoladamente ou combinados entre si;

Tecido adiposo de cobertura in natura ou fundido;

Açúcares;

Aditivos intencionais;

Condimentos e Especiarias.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: Característica;

4.2.1.2. Cor: Característica;

4.2.1.3. Sabor: Característico;

4.2.1.4. Odor: Característico.

4.2.2. Característica físico-química:

Proteína Mínimo = 18%

4.2.3. Fatores Essenciais de Qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: a carne com que se prepara o produto deverá estar isenta de tecidos inferiores (cartilagens, ossos, hematomas, gânglios, papilas e outros), além de odores e sabores estranhos

4.2.3.2. A carne deverá estar curada de modo uniforme e completo, permitindo o corte em fatias, uma vez esfriada;

4.2.3.3. O produto final deve estar envasado em recipiente íntegro, hermeticamente fechado e ter sido submetido a processamento térmico, previamente aprovado, estando limpo e isento de contaminações devido ao processamento ou ao envase.

4.2.4. Envase e Acondicionamento:

4.2.4.1. O produto deverá ser envasado em material adequado às condições de processamento e armazenagem de modo que lhe confiram proteção apropriada. fls. 85

4.2.4.2. O produto final deverá ser acondicionado em materiais adequados às condições de armazenamento e transporte.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:
De acordo com o Regulamento específico vigente.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes e, quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

7. Considerações Gerais:

7.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com:

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carneos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13-1976 (rev.1, 1985).
- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a 'Carne Fresca'" (CAC/RCP11- 1976 (ver. 1, 1993).
- "Código Internacional Recomendado de Práticas/Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: (CAC/RCP 1-1969 (rev.2 - 1985)- Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.
- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- 7.1.2. Toda a Carne usada na elaboração de Corned beef deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.
- 7.1.3. O destino do produto final deverá ser compatível com a certificação sanitária de procedência da matéria-prima.
- 7.1.4. O Corned Beef deverá ser tratado termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos de baixa acidez e alimentos acidificados envasados".
- 7.1.5. Quando da apresentação ao DIPOA dos documentos referentes à homologação do processamento térmico de produtos submetidos à esterilização comercial, as empresas devem indicar o valor de esterilização desejado, sendo que em nenhuma hipótese o valor poderá ser inferior ao equivalente a 6 minutos a 250º F (121,1ºC), com o parâmetro microbiológico Z = 18º F (- 7.8ºC).

Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.

1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento refere-se ao produto Carne Moída, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

Nota: o presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida.

É dispensável a indicação do sexo do animal.

É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Exemplos:

Carne moída resfriada de bovino;

Carne moída congelada de búfalo;

Carne moída congelada de bovino - Capa de filé;

Carne moída congelada de bovino - Patinho.

3. Referências:

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international, 42.1.03, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002. INMETRO, 2002.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.
- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.
- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.
- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993. BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos em contato com Alimentos. Resolução RDC ANVISA nº91, de 11/05/2001. Brasília. Ministério da Saúde, 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos em contato com Alimentos. Portaria SVS/MS nº 28 de 18/03/1996. Brasília. Ministério da Saúde, 1996.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Água (máximo 3%)

4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia:

Não tem.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Textura: característica;

4.2.1.2. Cor: característica;

4.2.1.3. Sabor: característico;

4.2.1.4. Odor: característico.

4.2.2. Característica Físico-Química:

Espécie Gordura (máx.)

Bovina 15%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade:

4.2.3.1. Matéria-prima: carne resfriada e ou congelada não se permitindo a utilização de carne "quente". 4.2.3.2. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

4.2.3.3. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

4.2.3.4. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente levadas, escorridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento.

4.2.3.5. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

4.2.3.6. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;

4.2.3.7. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

4.2.4. Acondicionamento:

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confiram uma proteção apropriada.

4.2.5. Armazenamento:

A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Não serão permitidos.

6. Contaminantes:

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais:

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" ((Ref. CAC/RCP 13 -1976 (rev. 1, 1985)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" ((CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" ((Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos:

Aplica-se a Legislação vigente.

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento vigente.

8.1. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma.

8.2. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua —da no varejo.

É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

9. Rotulagem:

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

9.2. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg.

10. Métodos de Análises:

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03 ,1995.

11. Amostragem:

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

Aviso Legal

Este texto não substitui o publicado no D.O. (origem) de (data de publicação).

—Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : **legis**Pesquisa : **11624**Total de referências : **1**

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1Título: LEI Nº 11.624 14/07/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui comandos sanitarios permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com generos alimenticios.

Projeto: Projeto de Lei Nº 177/1993 ([ver documento](#))

Autor(es): Hanna Gharib

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI Nº 11.624, DE 14 DE JULHO DE 1994
(Projeto de Lei nº 177/93, do Vereador Hanna Gharib)

Institui comandos sanitários permanentes para a fiscalização de estabelecimentos que comerciem com gêneros alimentícios.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal em sessão de 15 de junho de 1994, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - A Secretaria Municipal de Abastecimento manterá comandos sanitários permanentes para exercerem "in loco", rigorosa fiscalização sobre os estabelecimentos comerciais e industriais que se dediquem ao preparo e venda de alimentos, nos termos do Convênio firmado entre a Prefeitura do Município de São Paulo, e a Secretaria de Estado dos Negócios de Saúde, anexo à Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986.

Parágrafo único - A atuação dos comandos ora instituídos se estenderá, também, sobre as atividades do comércio de gêneros alimentícios exercido de forma provisória ou temporária, nas vias públicas.

Art. 2º - (VETADO)

Art. 3º - (VETADO)

Art. 4º - As vistorias a serem realizadas pelos comandos sanitários abrangerão:

- a. a edificação e as suas instalações;
- b. os maquinários;
- c. os materiais empregados na preparação dos alimentos;
- d. a saúde e a higiene pessoal;
- e. os instrumentos utilizados no manuseio dos alimentos.

Art. 5º - As despesas decorrentes da aplicação da presente lei correrão por conta das verbas próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de julho de 1994, 4419 da Fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos
CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de julho de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Retificação da publicação do dia 15/julho/1994

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

Na Ementa - Leia-se como segue e não como constou:

.... para a fiscalização de estabelecimentos

.....

No Secretariado - Leia-se como segue e não como constou:

LAIR ALBERTO SOARES KRAHENBUHL, Secretário da Habitação e Desenvolvimento Urbano

.....

Lei nº 11.624, de 14 de julho de 1994

No Art. 1º - Parágrafo único - Leia-se como e não como constou:

..... comandos ora instituídos se estenderá,

.....

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 11683

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 11.683 17/11/1994 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a proibicao de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Municipio de Sao Paulo que nao apresentam as condicoes minimas de higiene, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 236/1994 ([ver documento](#))

Autor(es): Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 34.850/1995 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

Notas complem.: - Decreto nº 36.955/1997 - Art. 3º - Para a instalação das feiras permanentes e confinadas, de que trata o art. 1º, deverao ser obedecidas as disposicoes contidas no Decreto nº 25.545/1988, e demais legislaçao aplicavel a materia, em especial esta Lei, o Decreto nº 34.555/1994, o Decreto nº 34.850/1995, e a Portaria nº 213/SEMAB-SEC/94.

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI Nº 11.683 , DE 17 DE NOVEMBRO DE 1994.
(Projeto de Lei nº 236/94, do Vereador Wadih Mutran)

Dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene e dá outras providências.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibida a comercialização de todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentarem as condições mínimas de higiene.

Parágrafo único - Os produtos mencionados neste artigo deverão permanecer cobertos e com temperatura ideal para o consumo.

Art. 2º - Aos comerciantes ou funcionários que lidam com tais produtos, tornar-se-á obrigatório o uso de luvas descartáveis.

Art. 3º - O descumprimento do disposto nesta lei acarretará ao infrator multa de 25 (vinte e cinco) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 441º da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos
CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : **legis**Pesquisa : **13330**Total de referências : **1**

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1Título: LEI Nº 13.330 12/03/2002 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a inclusao de dados relativos as fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilancia Sanitaria, em bares, restaurantes e afins, na pagina eletronica da Prefeitura do Municipio de Sao Paulo, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 225/2000 ([ver documento](#))

Autor(es): Domingos Dissei

Regulamentação: Decreto nº 42.112/2002 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.[[Back](#)]

Bruno Lucchetti
RF 11.455

LEI Nº 13.330, 12 DE MARÇO DE 2002
(Projeto de Lei nº 225/00, do Vereador Domingos Dissei - PFL)

Dispõe sobre a inclusão de dados relativos às fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilância Sanitária, em bares, restaurantes e afins, na página eletrônica da Prefeitura do Município de São Paulo e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - O Poder Executivo deverá disponibilizar na "Internet", através da página eletrônica da Prefeitura Municipal de São Paulo, dados e informações relativos às fiscalizações efetuadas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB, Departamento de Vigilância Sanitária, referente a bares, restaurantes e afins.

Art. 2º - Entre os dados veiculados na página eletrônica, deverão constar, obrigatoriamente, de forma atualizada, as mesmas informações publicadas no Diário Oficial do Município de São Paulo.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 12 de março de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO CARLOS REA, Secretário Municipal de Abastecimento

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Comunicação e Informação Social

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 12 de março de 2002.

RUI GOËTHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : **legis**Pesquisa : **13683**Total de referências : **1**

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 13.683 16/12/2003 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a criação, no Quadro dos Profissionais da Saude, de cargos de Medico Veterinario.

Projeto: Projeto de Lei Nº 457/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

Notas complem.: - Decreto nº 46.197/2005 - Define a composição das carreiras que integram o Quadro dos Profissionais da Saúde.

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI N° 13.683, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2003

(Projeto de Lei n° 457/03, do Executivo)

Dispõe sobre a criação, no Quadro dos Profissionais da Saúde, de cargos de Médico Veterinário.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de novembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam criados, na Tabela III da Parte Permanente do Quadro dos Profissionais da Saúde, 40 (quarenta) cargos de Médico Veterinário.

Parágrafo único - Em decorrência do disposto no "caput", a quantidade de cargos da carreira de Médico Veterinário, constante do Anexo I, Tabela "A", Grupo I, da Lei n° 11.410, de

13 de setembro de 1993, passa a ser a indicada na coluna "Situação Nova" do Anexo Único integrante desta lei.

Art. 2º - O provimento dos cargos de Médico Veterinário constantes do Anexo Único integrante desta lei far-se-á mediante:

I - concurso público de provas ou de provas e títulos, para os cargos da Classe I;

II - concurso de acesso para os cargos da Classe II.

Art. 3º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 16 de dezembro de 2003, 450ª da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUÍZ TARCÍSIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

MÔNICA VALENTE, Secretária Municipal de Gestão Pública

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 16 de dezembro de 2003.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Anexo Único a que se refere o parágrafo único do artigo 1º
da Lei n° 13.683, de 16 de dezembro de 2003
Quadro dos Profissionais da Saúde
Grupo I - Cargos de provimento efetivo

SITUAÇÃO ATUAL				SITUAÇÃO NOVA			
Nº de Cargos	Denominação do Cargo	Ref.	Parte Tabela	Nº de Cargos	Denominação do Cargo	Ref.	Parte Tabela
189	Médico Veterinário - Classe I		PP-III	160	Médico Veterinário - Classe I		PP-III
	a) Categoria 1	QPS-11			a) Categoria 1	QPS-11	
	b) Categoria 2	QPS-12			b) Categoria 2	QPS-12	
	c) Categoria 3	QPS-13			c) Categoria 3	QPS-13	
	d) Categoria 4	QPS-14			d) Categoria 4	QPS-14	
	Médico Veterinário - Classe II		PP-III	69	Médico Veterinário - Classe II		
	a) Categoria 1	QPS-15			a) Categoria 1	QPS-15	
	b) Categoria 2	QPS-16			b) Categoria 2	QPS-16	
	c) Categoria 3	QPS-17			c) Categoria 3	QPS-17	

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 13725

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti
RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 ([ver documento](#))
Sem revogação expressa
Ementa: Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.
Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 ([ver documento](#))
Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy
Regulamentação: Decreto nº 44.577/2004 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))
Decreto nº 50.079/2008 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.
Revogação: Revoga a Lei nº 10.153/1986.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 10.770/1989.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 11.728/1995.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 12.039/1996.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 12.268/1996.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 12.369/1997.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 12.371/1997.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 13.456/2002.; ([ver documento](#))
Revoga a Lei nº 12.580/1998.; ([ver documento](#))
Revoga os arts. 2º, 3º e 35 a 39 da Lei nº 10.309/1987. ([ver documento](#))
Alterações: Lei 15.299/2010 - Acrescenta o art. 50-A a esta Lei.

[[Back](#)]

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

(Projeto de Lei nº 718/03, do Executivo, aprovado na forma do Substitutivo do Legislativo)

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

MARTA SUPPLY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 19 de dezembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de São Paulo, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal, na Constituição do Estado de São Paulo, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de São Paulo - Lei Complementar nº 791, de 9 de março de 1995, e na Lei Orgânica do Município de São Paulo, com os seguintes preceitos:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, bem como na Lei Orgânica do Município de São Paulo, observando-se as seguintes diretrizes:

- a) direção única no âmbito municipal;
- b) municipalização dos recursos, serviços e ações de saúde, estabelecendo-se em legislação específica os critérios de repasse de verbas das esferas federal e estadual;
- c) integração das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;
- d) universalização da assistência com igual qualidade e acesso da população urbana e rural a todos os níveis dos serviços de saúde;

II - participação da sociedade, por meio de:

- a) conferências de saúde;
- b) conselhos de saúde;
- c) representações sindicais;
- d) movimentos e organizações não-governamentais;

III - articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

IV - publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

Art. 2º - Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento.

§ 1º - As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que

proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

§ 3º - As ações de vigilância em saúde ambiental abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, o conjunto de medidas de vigilância sanitária e epidemiológica, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambiente.

§ 4º - As ações de vigilância em saúde do trabalhador abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-trabalho, um conjunto de atividades que se destina, por meio das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos dos ambientes, das condições e dos processos de trabalho, da manutenção ou incorporação de tecnologias potencialmente nocivas à saúde e, ainda, das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos.

Art. 3º - Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

Art. 4º - Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente.

§ 1º - A ausência de absoluta certeza científica não deverá ser utilizada como motivo para postergar a adoção de medidas eficazes que visem prevenir o comprometimento da vida, da saúde e do meio ambiente.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais, quando houver ameaça de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente, adotarão medidas intervencionistas preventivas norteadas pelo princípio da precaução.

Art. 5º - Entende-se por bioética o estudo sistemático das dimensões morais, incluindo uma visão moral, decisões, condutas e políticas, das ciências da vida e cuidados da saúde, empregando uma variedade de metodologias éticas em um ambiente multidisciplinar, que surgiu em função da necessidade de se discutir moralmente os efeitos resultantes do avanço tecnológico das ciências do campo da saúde, bem como aspectos tradicionais da relação de profissionais da saúde com pacientes e voluntários de pesquisas clínicas.

§ 1º - Para os efeitos deste Código, adotam-se as seguintes definições:

I - pesquisa - classe de atividades cujo objetivo é desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável. O conhecimento generalizável consiste em teorias,

relações ou princípios ou no acúmulo de informações sobre as quais está baseado, que possam ser corroborados por métodos científicos aceitos de observação e inferência;
II - pesquisa envolvendo seres humanos - pesquisa que, individual ou coletivamente, envolva o ser humano, de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais, que somente pode ser desenvolvida após a devida aprovação pelos órgãos públicos competentes, nos termos da legislação em vigor;

III - protocolo de pesquisa - documento obrigatório que deve contemplar a descrição da pesquisa em seus aspectos fundamentais, informações relativas ao sujeito da pesquisa, à qualificação dos pesquisadores e a todas as instâncias responsáveis.

§ 2º - No desenvolvimento de pesquisas, devem estar incorporados, com a finalidade de prover segurança ao indivíduo e às coletividades, os cinco referenciais básicos da bioética, ou seja, a autonomia, a não-maleficência, a beneficência, a justiça e a privacidade, entre outros, visando assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos sujeitos da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado.

§ 3º - Nos casos de pesquisa em que o uso de animais é a única maneira de alcançar os resultados desejados, não sendo pertinente o emprego de métodos alternativos à sua utilização, observar-se-á o quanto segue:

I - os animais devem ser mantidos em condições adequadas e o seu número, em cada experimento, ser justificado mediante cálculo estatístico apropriado;

II - os experimentos que causam dor e/ou desconforto devem prever analgesia e anestesia apropriadas à espécie e ao tipo de experimento, sendo de responsabilidade do pesquisador evitar o sofrimento do animal em estudo, exceto quando o estudo da dor for o objetivo da investigação;

III - os animais só poderão ser submetidos às intervenções inscritas nos protocolos de pesquisa, aprovados nos termos da legislação vigente, ou nos programas de aprendizagem cirúrgica de instituições de ensino e pesquisa ou assistenciais, se, durante e após a realização dos procedimentos, receberem cuidados especiais;

IV - ao final do experimento ou em casos de doença ou ferimento em que a eutanásia seja o único procedimento adequado a ser prescrito, a morte dos animais deverá ser realizada mediante o emprego de técnicas consagradas, de acordo com a espécie e de forma rápida, indolor e irreversível.

§ 4º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com a Comissão de Ética em Pesquisa - CEP da Secretaria Municipal de Saúde e com o órgão de vigilância em saúde, deve manter banco de dados contendo a relação de todas as pesquisas em saúde desenvolvidas no Município, articulando-se, para tal finalidade, com as Comissões de Ética em Pesquisa das instituições de ensino e pesquisa e com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP do Conselho Nacional de Saúde.

§ 5º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais zelarão para que, nos estabelecimentos de assistência à saúde, seja observada a legislação aplicável à pesquisa clínica envolvendo os seres humanos.

Art. 6º - Os órgãos de vigilância em saúde incorporarão às suas ações o conceito de biossegurança.

§ 1º - Entende-se por biossegurança o conjunto de medidas voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem e dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados.

§ 2º - Para os efeitos deste Código, no que for pertinente, aplica-se a legislação estadual e federal aos produtos que possam conter organismos geneticamente modificados, bem como à pesquisa envolvendo esses organismos.

§ 3º - Os órgãos municipais de vigilância em saúde zelarão pelo cumprimento das normas de segurança e mecanismos de fiscalização referentes ao uso das técnicas de

engenharia genética na construção, cultivo, manipulação, transporte, comercialização, consumo, liberação e descarte de organismos geneticamente modificados - OGM, visando proteger a vida e a saúde humana, dos animais e das plantas, bem como o meio ambiente.

Art. 7º - Os órgãos de vigilância em saúde lançarão mão de um conjunto de ações e serviços para detectar, analisar, conhecer, monitorizar e intervir sobre determinantes do processo saúde-doença, incidentes sobre indivíduos ou sobre a coletividade, sejam eles decorrentes do meio ambiente, da produção e/ou circulação de produtos ou da prestação de serviços de interesse da saúde, com a finalidade de prevenir agravos e promover a saúde da população.

Art. 8º - Constitui atributo dos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, das suas equipes multiprofissionais e dos seus agentes, o exercício do poder de polícia administrativa no desenvolvimento de ações e serviços que visam promover e proteger a saúde humana e animal, controlar as doenças e agravos à saúde, preservar o meio ambiente, inclusive o do trabalho, e defender a vida.

Art. 9º - Observadas as normas vigentes no âmbito do Sistema Municipal de Auditoria e Avaliação, deve ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância em saúde, com vistas ao aprimoramento técnico-científico e à melhoria da qualidade das ações.

Art. 10 - Cabe à direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, a elaboração de normas, códigos e orientações, observadas as normas gerais de competência da União e do Estado, no que diz respeito às questões das vigilâncias sanitária, ambiental, epidemiológica e em saúde do trabalhador, conforme o disposto no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal.

Art. 11 - À direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, cabe a formulação da política de recursos humanos para a área da saúde, devendo ser mantido serviço de capacitação permanente dos profissionais que atuam na vigilância em saúde, de acordo com os objetivos e campo de atuação.

Art. 12 - As informações referentes às ações de vigilância em saúde devem ser amplamente divulgadas à população, por intermédio de diferentes meios de comunicação.

Art. 13 - A vigilância em saúde deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente as estatísticas por tipo de estabelecimento, motivo da denúncia e providências adotadas em cada caso, preservando o sigilo quanto à identificação do denunciante.

Art. 14 - O Sistema Único de Saúde - SUS, no âmbito do Município, deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública por meio dos órgãos de vigilância em saúde, de informação e, ainda, de auditoria e avaliação da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com o órgão competente de vigilância em saúde, deve organizar o Subsistema de Informações de Vigilância em Saúde, articulados com os respectivos Sistemas Estadual e Federal.

§ 2º - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão de vigilância em saúde, com o órgão de auditoria e avaliação e com outras instâncias técnico-administrativas do Sistema de Saúde Municipal, deve garantir:

I - a análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de São Paulo, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicos de abrangência municipal;

II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de São Paulo, bem como nos estabelecimentos de

assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

Art. 15 - Os órgãos e entidades públicos e as entidades do setor privado, participantes ou não do Sistema Único de Saúde - SUS, deverão fornecer informações à direção municipal do Sistema e ao órgão competente de vigilância em saúde, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades, de monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, de controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e de elaboração de estatísticas de saúde.

Art. 16 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e outros tipos de estabelecimentos de interesse da saúde, de natureza agropecuária, industrial ou comercial, e os profissionais de saúde, quando solicitados, deverão remeter aos órgãos de vigilância em saúde:

I - dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde;

II - informações e depoimentos de importância para a vigilância em saúde.

Art. 17 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, deve manter fluxo adequado de informações aos órgãos estadual e federal competentes, de acordo com a legislação em vigor.

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18 - Constitui finalidade das ações de vigilância em saúde sobre o meio ambiente o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem sanados ou minimizados a fim de não representarem risco à vida, levando em consideração aspectos da economia, da política, da cultura e da ciência e tecnologia, com vistas ao desenvolvimento sustentado, como forma de garantir a qualidade de vida e a proteção ao meio ambiente.

Art. 19 - São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, a vetores e hospedeiros intermediários, às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, bem como a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

§ 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo são os definidos neste Código, em normas técnicas e nos demais diplomas legais vigentes.

§ 2º - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos que possam comprometer a preservação da saúde pública.

Art. 20 - A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter programação permanente de monitoramento das atividades potencialmente contaminadoras de áreas urbanas ou rurais, bem como garantir a concretização dos projetos de remediação de áreas contaminadas.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter cadastro atualizado das áreas contaminadas.

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

Art. 21 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública. Parágrafo único - O parecer referido no "caput" deverá versar, dentre outros, sobre aspectos de drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

Art. 22 - Toda e qualquer edificação, urbana ou rural, deve ser construída e mantida, observando-se:

I - a proteção contra as enfermidades transmissíveis e enfermidades crônicas, inclusive aquelas transmitidas ao homem por animais e vetores;

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

III - a redução dos fatores de estresse psicológico e social;

IV - a preservação do ambiente do entorno;

V - o uso adequado da edificação em função de sua finalidade;

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

Art. 23 - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona urbana ou rural, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim.

§ 2º - As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

§ 3º - A criação de outros animais em área urbana do Município estará sujeita às normas emanadas da autoridade sanitária municipal.

§ 4º - Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deve contar com responsável técnico cadastrado no órgão de vigilância em saúde municipal, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

§ 5º - A vacinação anti-rábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Art. 24 - Além da observância à legislação municipal pertinente, toda edificação, ampliação ou reforma de imóvel, qualquer que seja o fim a que se destine, deve também atender às normas de edificações específicas federais, estaduais e municipais.

SEÇÃO I

ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Art. 25 - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde manterão programação permanente de vigilância e controle da qualidade da água fornecida pelo sistema de abastecimento de água para consumo humano, inclusive no caso de soluções alternativas de abastecimento de água para essa finalidade.

§ 2º - A Secretaria Municipal da Saúde ou o órgão competente em vigilância em saúde publicará norma técnica sobre a programação permanente de monitoramento da qualidade da água para consumo humano no Município de São Paulo.

§ 3º - Os órgãos de vigilância em saúde, no âmbito de sua competência, colaborarão para a preservação de mananciais.

Bruno Lucchetti
RF 11.455

Art. 26 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme as normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 27 - Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída;

III - toda água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida, obrigatoriamente, a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica;

IV - deve ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição;

V - a fluoretação da água distribuída por meio de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela legislação vigente.

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 28 - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 29 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 30 - A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, de esgotos sanitários ou de lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos só será permitida se em conformidade com as pertinentes normas técnicas.

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 31 - Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela disposição adequada de resíduos provenientes da manutenção e criação de animais, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal vigente.

§ 2º - Os responsáveis legais e técnicos pelos estabelecimentos de assistência à saúde, bem como pelos estabelecimentos industriais e comerciais relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, devem inserir, em suas normas de rotinas e procedimentos e normas de boas práticas de fabricação, as orientações adequadas sobre resíduos sólidos que abordem o acondicionamento no local da geração, o armazenamento interno, o armazenamento externo e o transporte no interior dos estabelecimentos.

Art. 32 - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela

legislação vigente.

Art. 33 - Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 34 - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas à sua reciclagem devem ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Art. 35 - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas e ficam sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36 - A saúde do trabalhador deve ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, quanto no processo de produção.

§ 1º - Nas relações estabelecidas entre o capital e o trabalho, estão englobados os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

§ 2º - As ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

§ 3º - Para os efeitos do disposto no "caput", as autoridades sanitárias deverão executar ações de inspeção em ambientes de trabalho, visando ao cumprimento da legislação sanitária vigente, incluindo a análise dos processos de trabalho que possam colocar em risco a saúde dos trabalhadores.

Art. 37 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores;

II - garantir e facilitar o acesso aos locais de trabalho, pelas autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes - CIPAs e pelos representantes dos sindicatos de trabalhadores, a qualquer dia e horário, fornecendo-lhes todas as informações e dados solicitados;

III - garantir a participação, nas atividades de fiscalização, dos trabalhadores para tal fim requisitados pela autoridade sanitária;

IV - dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos;

V - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos decorrentes das condições de trabalho e do meio ambiente;

VI - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, de qualquer natureza, tais como físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma de implementação de sua correção.

Art. 38 - As autoridades sanitárias que executam ações de vigilância em saúde do trabalhador devem desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar aos trabalhadores, CIPAs e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II - assegurar a participação das CIPAs, das comissões de saúde e dos sindicatos de trabalhadores na formulação, planejamento, avaliação e controle de programas de saúde do trabalhador;

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

IV - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

V - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiência;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

Art. 39 - É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção individual, que somente deverá ser permitida nas situações de emergência ou nos casos específicos em que for a única possibilidade de proteção, e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva.

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO

DO TRABALHO

SEÇÃO I

DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 40 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 41 - A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo 40 desta lei.

Art. 42 - As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

Art. 43 - A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente por meio dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

Parágrafo único - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

TÍTULO V

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 44 - Entende-se por produtos e substâncias de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

Art. 45 - Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, a fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata este artigo estende-se à propaganda e à publicidade dos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 46 - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação e de prestação de serviços.

§ 2º - Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

Art. 47 - Os profissionais de saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na sua denominação genérica, aprovada pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, fará afixar, em todos os dispensários de medicamentos, a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

Art. 48 - A comercialização dos produtos importados de interesse da saúde fica sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 49 - A rotulagem de produtos de interesse da saúde deve obedecer às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 50 - As disposições referentes às condições de funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, no que for pertinente, devem seguir as regulamentações específicas vigentes.

§ 1º - Os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e comerciais, devem ter local adequado e seguro para guarda de produtos e substâncias de controle sanitário especial, definido pela legislação vigente.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos no parágrafo 1º deste artigo devem manter registro de controle de estoque dos produtos e substâncias de controle sanitário especial.

Art. 51 - As farmácias e drogarias podem manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, desde que realizados pelo farmacêutico, de acordo com normas técnicas específicas.

Parágrafo único - As ervanárias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício

Bruno Lucchetti
R\$ 11.455

atividades mencionadas neste artigo.

CAPÍTULO III

PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 52 - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propagandadesses produtos restringir-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

Art. 53 - Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

Art. 54 - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, de acordo com as normas federais vigentes.

CAPÍTULO IV

EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

Art. 55 - Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

- I - medicamentos e drogas;
- II - produtos correlatos;
- III - cosméticos e perfumes;
- IV - saneantes domissanitários;
- V - agrotóxicos;
- VI - alimentos industrializados, a serem definidos em norma técnica;
- VII - outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

Art. 56 - A obrigatoriedade prevista no artigo 55 desta lei aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde, em especial aos médicos e cirurgiões-dentistas.

Art. 57 - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 55 e 56 desta lei, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 58 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 59 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, considera-se assistência à saúde a atenção à saúde prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados em norma técnica, destinados precipuamente à promoção, proteção, recuperação e à reabilitação da saúde, bem como à prevenção de doenças, inclusive asilos, casas de repouso ou congêneres.

Art. 60 - Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde que:

- I - precipuamente, assistem usuários em regime de internação hospitalar;
- II - assistem usuários em regime ambulatorial e contem com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;
- III - assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos médicos invasivos em diagnose e terapia;
- IV - estejam definidos em norma técnica.

§ 1º - A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.

§ 3º - A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

Art. 61 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 62 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 63 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde.

Art. 64 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ambulatorial ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas, especialmente médicos e enfermeiros.

Art. 65 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 66 - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

§ 1º - Respondem solidariamente pelo funcionamento adequado dos equipamentos:

- I - o proprietário, a quem caberá a compra do equipamento adequado, sua instalação, manutenção permanente e reparos;
- II - o fabricante, cabendo-lhe prover os equipamentos do certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente;
- III - a rede de assistência técnica, cabendo-lhe garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no inciso II deste parágrafo.

§ 2º - Os equipamentos, quando não estiverem em perfeitas condições de uso, devem ficar fora da área de atendimento ou, quando a remoção for impossível, exibir aviso inequívoco de proibição de uso.

Art. 67 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Art. 68 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único - Os documentos previstos no "caput" devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE

Art. 69 - Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

TÍTULO VII

VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

CAPÍTULO I

NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS

E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 70 - As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.

Parágrafo único - No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

I - os acidentes de trabalho;

II - as doenças e agravos à saúde relacionados ao trabalho;

III - os eventos adversos à saúde, decorrentes do uso ou emprego de produtos a que se referem os incisos I a VII do artigo 55 deste Código;

IV - as doenças transmitidas por alimentos.

Art. 71 - A notificação de doenças, quando compulsória, deve ser feita à autoridade sanitária local por:

I - médicos chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos prisionais, de ensino, creches, locais de trabalho, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbito e institutos médico-legais;

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

§ 1º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

§ 2º - As doenças e agravos referidos no "caput", que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada após a realização dos

exames complementares, conforme norma técnica específica.

Art. 72 - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 71.

Art. 73 - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 74 - As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

CAPÍTULO II

INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 75 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º - A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.

§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.

Art. 76 - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 75, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravos à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

Parágrafo único - De acordo com a doença, as ações de controle devem ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 77 - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravos à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de normas técnicas.

Art. 78 - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO III

VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO

Art. 79 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

Parágrafo único - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal e estadual.

Art. 80 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

Art. 81 - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 80, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Bruno Lucchetti
RF 11.455

Art. 82 - Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, natural ou jurídica.

Art. 83 - Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente. Parágrafo único - A autoridade sanitária deve regulamentar, em norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

Art. 84 - As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

Art. 85 - Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, trimestralmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas por mês, segundo o tipo de imunobiológico aplicado e faixa etária.

CAPÍTULO IV

ATESTADO DE ÓBITO

Art. 86 - O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim.

Art. 87 - Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

Art. 88 - Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO V

INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 89 - As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas em normas técnicas, em consonância com a legislação federal e estadual pertinente.

TÍTULO VIII

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA

SAÚDE E DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, DE

PRODUÇÃO, EMBALAGEM E MANIPULAÇÃO DE

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE

INTERESSE DA SAÚDE

Art. 90 - Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, para fins de obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

§ 1º - Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Os estabelecimentos comerciais que pretendam vender ou possibilitar o consumo de bebidas alcoólicas deverão informar tal pretensão à autoridade sanitária competente, em formulário próprio.

§ 3º - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no parágrafo 1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o

fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

Art. 91 - Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos e substâncias de interesse da saúde, deve apresentar, perante a autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, dela fazendo constar, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, para fins de cadastramento.

Art. 92 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de interesse da saúde, excetuando-se os estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 93 - Os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, cuja assunção de responsabilidade técnica estiver regulamentada na legislação vigente, devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 94 - As empresas ou as pessoas físicas que mantêm estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, bem como de outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

Art. 95 - Ocorrendo a interdição de estabelecimentos de assistência à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de vigilância em saúde, a direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS deve suspender, de imediato, eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Art. 96 - Os órgãos públicos municipais responsáveis, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, prestarão as informações necessárias para o cumprimento das disposições desta lei.

CAPÍTULO II

COMPETÊNCIAS

Art. 97 - Os profissionais das equipes de Vigilância em Saúde, investidos nas suas funções fiscalizadoras, são competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Parágrafo único - O Secretário Municipal da Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Art. 98 - A toda situação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deve corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Art. 99 - As penalidades sanitárias previstas neste Código devem ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 100 - As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, a qualquer dia e hora, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os

esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 101 - Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

§ 1º - Fica proibida a outorga de credencial de identificação fiscal a quem não esteja autorizado, em razão de cargo ou função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 2º - A credencial a que se refere este artigo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo.

§ 3º - A relação das autoridades sanitárias deve ser publicada semestralmente pelas autoridades competentes, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados, ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente, e por ocasião de exclusão e inclusão dos membros da equipe de vigilância sanitária.

CAPÍTULO III ANÁLISE FISCAL

Art. 102 - (VETADO)

Art. 103 - Compete à autoridade sanitária colher amostras para análise fiscal de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, com vistas à verificação da sua conformidade à legislação sanitária.

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a colheita de amostra para análise fiscal deve ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 104 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deve ser realizada mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 03 (três) invólucros invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a colheita de amostra em triplicata, deve ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse da saúde, não cabendo, no caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se estiverem ausentes as pessoas mencionadas, deverão ser convocadas 02 (duas) testemunhas para presenciar a análise.

Art. 105 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deve notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Art. 106 - O laudo analítico condenatório será considerado definitivo na hipótese de não ser apresentada defesa ou de não ser solicitada perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 107 - Não cabe defesa ou recurso, após condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório da perícia final de contraprova.

CAPÍTULO IV

DA INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 108 - Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto constitui risco à

saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 109 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

Art. 110 - Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, devem ser interditados pela autoridade sanitária, a qual, após avaliação técnica, decidirá sobre sua destinação.

Art. 111 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deve determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 112 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

Art. 113 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 114 - Cabem ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados, os encargos decorrentes do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 115 - Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.

CAPÍTULO V

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 116 - Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 117 - Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 118 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I - advertência;
- II - prestação de serviços à comunidade;
- III - multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);
- IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V - apreensão de animal;
- VI - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VII - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VIII - suspensão de venda de produto;
- IX - suspensão de fabricação de produto;

Folha 61
Proc. N° 01-249 / 2017
Bruno Lucchetti
RF 11.455

X - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
 XI - proibição de propaganda;
 XII - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
 XIII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
 XIV - intervenção.

Parágrafo único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistência veterinária e outras decorrentes da apreensão.

Art. 119 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 120 - A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, indústrias de medicamentos, correlatos e outros, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenados competem ao Secretário Municipal da Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 121 - A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 30.001,00 (trinta mil e um reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 100.001,00 (cem mil e um reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º - Os valores previstos neste artigo deverão ser atualizados em 1º de janeiro de cada exercício, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º - Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 1º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 122 - A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

I - cautelar;

II - por tempo determinado;

III - definitiva.

Art. 123 - Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 124 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário.

Art. 125 - São circunstâncias agravantes ter o infrator:

I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

IV - coagido outrem para a execução material da infração;

V - reincidido.

Art. 126 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 127 - A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 128 - Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

Art. 129 - São infrações de natureza sanitária, entre outras que se enquadrem no disposto no artigo 116 deste Código, com as correspondentes penalidades:

I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

II - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;

III - transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, intervenção e/ou multa;

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

V - construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, interdição e/ou multa;

VI - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Penalidade: interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

VII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

VIII - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

IX - omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

X - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;

XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XII - comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.

Penalidade: interdição e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou apor-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIV - rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVI - fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos ou prêmios aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVII - instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;

XVIII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XX - realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXI - deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXII - deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXIII - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXIV - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXV - desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

CAPÍTULO VI PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA SEÇÃO I

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 130 - Quando constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária neste Código, ou em outros diplomas legais vigentes, a autoridade sanitária competente lavrará de imediato os autos de infração.

Parágrafo único - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Art. 131 - O auto de infração, a ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado, conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - o nome e o cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - o nome, a identificação e a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, será ele identificado do auto de infração por via postal, mediante carta registrada.

§ 2º - Restando infrutífera, por qualquer motivo, a medida prevista no parágrafo 1º deste artigo, a identificação do interessado far-se-á por meio de edital a ser publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias de sua publicação.

Art. 132 - Configuram procedimento irregular de natureza grave a falsidade e a omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Art. 133 - O não-cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada, acarretará, após decisão irreversível, a imposição de multa diária, arbitrada de

Folha 62
Proc. Nº 01-249 / 2017
Bruno Lucchetti
RP 11.455

acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II

AUTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Art. 134 - O auto de imposição de penalidade deve ser lavrado pela autoridade competente, após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 131, inciso V, ou imediatamente após a data do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, a que se refere o parágrafo 1º deste artigo, deve ser anexado ao auto de infração original, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 135 - O auto de imposição de penalidade de multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator, conterá:

I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;

II - o número, a série e a data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local;

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VII - a assinatura da autoridade autuante;

VIII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, observar-se-á o procedimento previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

SEÇÃO III

PROCESSAMENTO DAS MULTAS

Art. 136 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 135, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 137 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade autuante, para fins de lavratura da notificação de que trata o artigo 136.

Parágrafo único - Não recolhida a multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial.

Art. 138 - O recolhimento das multas será feito na conta do Fundo Municipal de Saúde, mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais.

SEÇÃO IV

RECURSOS

Art. 139 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua cientificação, observado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

Art. 140 - A defesa ou impugnação será julgada e decidida pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo-se este preliminarmente.

Parágrafo único - No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes

prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I - 5 (cinco) dias para a manifestação do servidor autuante;

II - 10 (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

Art. 141 - Da imposição de penalidade, poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Parágrafo único - Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde, caberá recurso ao Chefe do Poder Executivo, na forma da legislação em vigor, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 142 - Mantida a decisão cominatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias:

I - à instância definida pelo órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, qualquer que seja a penalidade aplicada;

II - das decisões da autoridade definida no inciso I deste artigo, ao Diretor do órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 121.

Art. 143 - Os recursos serão decididos após a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

Art. 144 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 145 - O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias mediante publicação, na imprensa oficial, dos respectivos despachos.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 146 - As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

§ 2º - Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 147 - Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente.

Art. 148 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

Art. 149 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 150 - O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 151 - Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento do artigo 2º desta lei.

Art. 152 - Os órgãos de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, devem proceder à análise e manifestação a respeito dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde, elaborados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, com vistas à sua aprovação ou reprovação.

§ 1º - É de competência exclusiva dos órgãos de vigilância em saúde verificar se as condições propostas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde aprovado estão sendo cumpridas pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

Folha 63

Proc. N° 01-249 / 2017

Bruno Lucchetti

PE 11.455

Art. 152 - Os órgãos de vigilância em saúde devem cooperar com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, quando solicitada a participação de seu quadro de pessoal especializado.

Art. 153 - O descumprimento das normas constantes da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987, caracteriza infração ao Código Sanitário ora instituído, aplicando-se as penalidades e os procedimentos administrativos nele previstos.

Art. 154 - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 155 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as Leis nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, nº 12.039, de 11 de abril de 1996, nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, nº 12.369, de 13 de junho de 1997, nº 12.371, de 13 de junho de 1997, nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, e nº 12.580, de 31 de março de 1998, bem como os artigos 2º, 3º, 35, 36, 37, 38 e 39 da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de janeiro de 2004, 450º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, aos 9 de janeiro de 2004.

UBIRATAN DE PAULA SANTOS, Secretário do Governo Municipal - Substituto

Folha 64
Proj. N° 01-249 / 2017

Bruno Lucchetti
RF 11.455

PUBLICADO DOC 01/10/2010, p. 1 c. 1

LEI Nº 15.299, DE 30 DE SETEMBRO DE 2010

(Projeto de Lei nº 03/08, do Vereador Aurélio Miguel - PR)

Acrescenta artigo, numerado como 50-A, à Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica acrescido o seguinte artigo à Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que instituiu o Código Sanitário do Município de São Paulo:

"Art. 50-A. Os estabelecimentos que possuam expositores refrigerados para conservação de alimentos indicarão, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar no interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais aplicáveis."

Art. 2º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 30 de setembro de 2010, 457º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 30 de setembro de 2010.

Base de dados : legis

Pesquisa : 50079

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: DECRETO Nº 50.079 07/10/2008 ([ver documento](#))

Revogado(a) parcialmente

Ementa: Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

Revogação: Revoga o Decreto nº 44.577/2004.; ([ver documento](#))Decreto nº 57.486/2016 - Revoga o art. 22 deste Decreto. ([ver documento](#))

Alterações: Dec. 57.486/2016 - Altera os arts. 7º, 12, 13, 14, 15, 19, 20 e 21 e acrescenta arts. 18-A e 18-B a este Decreto.

[[Back](#)]

Folha 66

Proc. Nº 01.249/2017

Bruno Lucchetti

RF 11.455

DECRETO Nº 50.079, DE 7 DE OUTUBRO DE 2008

Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO as disposições constantes da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo, e dos Decretos nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, e nº 46.209, de 15 de agosto de 2005, que transferiram para a Secretaria Municipal da Saúde, respectivamente, o Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e as Coordenadorias de Saúde das Subprefeituras; CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 49.460, de 30 de abril de 2008, que estabelece procedimento para a expedição por via eletrônica das licenças de funcionamento, e no Decreto nº 49.969, de 28 de agosto de 2008, que regulamenta a expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento;

CONSIDERANDO, finalmente, a necessidade de estruturar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde e de adequar as atividades de vigilância em saúde à atual organização administrativa municipal e à normatização vigente, prevista na legislação acima referida,

D E C R E T A:

Art. 1º. O Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, previsto na Lei nº 10.311, de 22 de abril de 1987, e na legislação subsequente, transferido para a Secretaria Municipal da Saúde nos termos do Decreto nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, passa a denominar-se Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, cabendo-lhe, além das atribuições do referido departamento, a prerrogativa precípua de coordenar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS, na conformidade dos preceitos constantes do artigo 1º da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004.

Art. 2º. O Sistema Municipal de Vigilância em Saúde é constituído por:

- I - Coordenação de Vigilância em Saúde;
- II - Supervisões de Vigilância em Saúde;
- III - Centros de Referência em Saúde do Trabalhador.

Art. 3º. Participam do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde todos os serviços de saúde do Município que executam ações de vigilância, de forma direta ou indireta, como os hospitais, unidades básicas de saúde, ambulatórios gerais ou especializados, unidades de Programa de Saúde da Família e Centros de Referência, dentre outros.

Art. 4º. O Secretário Municipal da Saúde é a autoridade máxima do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, cabendo-lhe designar servidor para a coordenação das ações de vigilância no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º. O Secretário Municipal da Saúde credenciará como autoridade sanitária servidores públicos municipais de nível universitário, lotados na Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. Também poderão ser credenciados como autoridades sanitárias os servidores de nível universitário da área de saúde de outros órgãos públicos, afastados para a prestação de serviços na Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 6º. Os servidores credenciados como autoridades sanitárias ficarão impedidos de ter outros vínculos funcionais, empregatícios ou associativos, públicos ou privados, que possam caracterizar conflito de interesse com suas funções públicas municipais.

Parágrafo único. Para fins de controle do cumprimento do disposto no "caput" deste artigo, os servidores deverão declarar, em formulário específico, seus eventuais outros vínculos funcionais ou empregatícios.

Art. 7º. Para os efeitos deste decreto, ficam adotadas as seguintes definições:

I - auto de infração: documento lavrado pela autoridade sanitária, sempre que verificada violação da legislação sanitária;

II - autoridade sanitária: aquela credenciada pelo Secretário Municipal da Saúde como competente para o exercício das atribuições de saúde pública, com a prerrogativa de aplicar a legislação sanitária;

III - autorização de funcionamento: ato privativo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades sob regime de vigilância sanitária a empresas interessadas, nos termos da legislação federal em vigor;

IV - autorização especial: ato da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades de extração, produção, transformação, fabricação, fracionamento, manipulação, embalagem, distribuição, transporte, reembalagem, importação, exportação de substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, conforme legislação em vigor;

V - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS: sistema de registro dos dados de identificação de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde;

VI - dispensa da obrigatoriedade de registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA desobriga o registro de produtos;

VII - inspeção sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária em estabelecimento ou equipamento de interesse da saúde, com o objetivo de identificar e intervir sobre os riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de mercadorias, na prestação de serviços e no meio ambiente, inclusive o de trabalho, mediante a avaliação de processos que garantam produtos, serviços e ambientes seguros e saudáveis;

VIII - relatório de inspeção sanitária: documento de registro das condições sanitárias de estabelecimentos, ambientes e equipamentos de interesse da saúde, constatadas em inspeção;

IX - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde (SIVISA): sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão;

X - laudo ou levantamento radiométrico: avaliação dos níveis de radiação nas áreas de uma instalação, com resultados expressos em função das condições de carga máxima de trabalho semanal;

XI - manual de boas práticas: documento produzido pelo responsável pelo estabelecimento, descrevendo as operações realizadas no processo de produção, distribuição e comercialização de produtos de interesse da saúde;

XII - manual de normas de procedimentos e rotinas: documento elaborado sob a coordenação do responsável técnico pelo estabelecimento, descrevendo os procedimentos e as rotinas inerentes à prestação de serviços de saúde e de interesse da saúde;

XIII - plano de radioproteção: conjunto de medidas de proteção ao homem e ao meio ambiente contra possíveis efeitos indevidos da radiação ionizante;

XIV - responsável ou representante legal: pessoa física legitimada a responder pela pessoa jurídica que mantenha estabelecimento, equipamento ou instalações de interesse da saúde, ou que realize processos produtivos específicos inerentes ao campo da saúde;

XV - registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA reconhece a adequação de um produto à legislação sanitária vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União;

Folha 67
Proc. N° 01-249 / 2017
Bruno Lucchetti
RF 11.455

XVI - responsável técnico: profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto ou serviço de interesse da saúde;

XVII - roteiro de inspeção sanitária: instrumento técnico, instituído pelos órgãos federal, estadual e/ou municipal, para orientar a ação de fiscalização, bem como a elaboração do relatório de inspeção sanitária.

Art. 8º. São atribuições da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA:

I - elaborar o Plano Plurianual de Vigilância em Saúde para o Município de São Paulo e as correspondentes Programações Anuais de Trabalho, em consonância com o Plano Municipal de Saúde;

II - estabelecer parâmetros para a descentralização das ações de vigilância em saúde;

III - coordenar as ações de vigilância em saúde no âmbito do Município de São Paulo;

IV - editar normas técnicas de vigilância em saúde;

V - proporcionar às Supervisões de Vigilância em Saúde o apoio técnico necessário ao desenvolvimento das ações de vigilância em saúde;

VI - propor parcerias, convênios e ajustes com instituições públicas e privadas, obedecidas as normas de direito público, visando ao desenvolvimento de suas atribuições ou à complementação de ações e serviços de saúde de sua competência;

VII - manter bases de dados e informações de interesse da saúde pública e disponibilizar informações de interesse do público em geral e das autoridades sanitárias;

VIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos e a cooperação técnico-científica no âmbito da vigilância em saúde;

IX - administrar e controlar as receitas e despesas alocadas à vigilância em saúde;

X - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;

XI - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;

XII - criar sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão.

Art. 9º. Incumbem às Supervisões de Vigilância em Saúde e aos Centros de Referência em Saúde do Trabalhador as seguintes atribuições:

I - participar do planejamento e da avaliação das ações de vigilância em saúde no âmbito da respectiva região;

II - executar as ações de vigilância em saúde definidas no Plano Municipal de Saúde;

III - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;

IV - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;

V - remeter periodicamente à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA informações sobre as ações de vigilância em saúde executadas no âmbito de sua competência.

Art. 10. Para os fins do disposto no artigo 90 do Código Sanitário do Município de São Paulo, o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS fica integrado ao Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária - CEVS.

Art. 11. O Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS será gerido pela Coordenação de Vigilância em Saúde.

Art. 12. Os estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde, classificados segundo o risco inerente às suas atividades, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, deverão requerer sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS antes de iniciarem suas atividades.

Parágrafo único. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde deverão comunicar à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA quaisquer alterações referentes ao exercício de sua atividade, tais como as relacionadas a endereço, responsabilidade legal, equipamentos, número de leitos, razão social, assunção e baixa de responsabilidade técnica e alteração de atividade.

Art. 13. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão requerer a inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS por meio de formulário próprio, definido em portaria do Secretário Municipal da Saúde, apresentando, no ato do requerimento, a guia de recolhimento do preço público e/ou da taxa porventura devidos.

Parágrafo único. O cadastramento da atividade denominada "dogueiro motorizado", disciplinada pela Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, e regulamentada pelo Decreto nº 42.242, de 1º de agosto de 2002, alterado pelo Decreto nº 46.078, de 15 de julho de 2005, devido às suas especificidades, deverá obedecer aos regulamentos técnicos próprios vigentes.

Art. 14. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da solicitação de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, os seguintes documentos:

I - requerimento de cadastro no CMVS;

II - cópia do contrato social devidamente registrado na Junta Comercial ou em Cartório de Registro de Títulos e Documentos;

III - cópia da declaração de firma individual registrada na Junta Comercial, no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte;

IV - cópia do documento de comprovação de habilitação profissional e vínculo empregatício do responsável técnico, quando exigido pela legislação específica;

V - cópia do documento do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, no caso de pessoa jurídica, ou cópia da cédula de identidade - RG e do documento do Cadastro de Pessoa Físicas - CPF, no caso de pessoa física.

Art. 15. A concessão e a atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS independem de prévia inspeção sanitária.

Art. 16. Quaisquer locais, produtos, equipamentos, procedimentos e ambientes, que possam, direta ou indiretamente, acarretar riscos à saúde da população, devem ser objeto de monitoramento e inspeção sanitária, independentemente da obrigatoriedade de sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Parágrafo único. As atividades de inspeção serão priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde.

Art. 17. Após a realização da inspeção, a equipe técnica deverá elaborar relatório de inspeção do qual constará a descrição da situação de risco, a sua avaliação e as exigências sanitárias que deverão ser cumpridas pelo estabelecimento, equipamento, local ou ambiente inspecionado.

Art. 18. A inspeção sanitária poderá ser realizada de ofício ou a requerimento do interessado.

Art. 19. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da inspeção ou a qualquer momento, mediante solicitação da autoridade sanitária, os seguintes documentos:

I - manual de boas práticas operacionais, procedimentos operacionais-padrão ou manuais de rotinas e procedimentos, conforme as atividades desenvolvidas;

II - cópia(s) do(s) contrato(s) de serviços terceirizados, registrado(s) em Cartório de Registro de Títulos e Documentos, do(s) qual (is) constem cláusulas que definam, clara e detalhadamente, as ações necessárias à garantia da qualidade do produto, do

Bruno Lucchetti
RF 11.455

equipamento ou do serviço prestado, bem como dos ambientes interno e externo, sem prejuízo da responsabilidade da empresa contratante;

III - documento original do plano de radioproteção, do laudo de levantamento radiométrico e do teste de radiação de fuga para o cadastro de equipamentos de radiodiagnóstico médico e odontológico, radioterapia e serviços de medicina nuclear "in vivo", assim como de equipamentos de Raio X de aplicação industrial;

IV - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para operação de equipamento de radioterapia e de aplicação industrial;

V - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para preparo e uso das fontes radioativas não-seladas e comprovante de registro perante aquela comissão para prestação de serviço de medicina nuclear "in vitro", "in vivo" e de análises laboratoriais clínicas, quando for o caso;

VI - cópia da portaria de lavra concedida pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM para o cadastro de indústria de água mineral;

VII - outros eventuais documentos requeridos para situações específicas.

Parágrafo único. Na hipótese prevista no inciso VII do "caput" deste artigo, os documentos complementares deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados de sua solicitação.

Art. 20. A concessão e o cancelamento do número de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS deverão ser publicados no Diário Oficial da Cidade.

§ 1º. A publicação de que trata o "caput" deste artigo dispensa a emissão de qualquer outro documento para a comprovação da inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS de estabelecimentos ou de equipamentos de interesse da saúde.

§ 2º. O cadastramento de estabelecimentos prestadores de serviço de remoção de pacientes ou empresas transportadoras de produtos de interesse da saúde dispensará a emissão de documento específico para cada veículo da frota.

§ 3º. A Coordenação de Vigilância em Saúde deverá comunicar ao órgão federal de vigilância sanitária o cancelamento do cadastro municipal do equipamento e o cancelamento do cadastro municipal e encerramento das atividades do estabelecimento, para ciência e adoção das medidas cabíveis no âmbito de sua competência.

Art. 21. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, devem atualizar seu cadastramento a cada 12 (doze) meses, a partir da data da publicação do número do CMVS no Diário Oficial da Cidade, por meio de formulário próprio, sob pena de cancelamento da inscrição cadastral.

Art. 22. Os estabelecimentos ou equipamentos sujeitos à exigência legal de autorização de funcionamento ou autorização especial do Ministério da Saúde devem requerer, perante a Coordenação de Vigilância em Saúde, a concessão da referida autorização, conforme modelo instituído pelo próprio Ministério da Saúde e segundo as normas federais aplicáveis à espécie.

Art. 23. Os estabelecimentos produtores, distribuidores e importadores de alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro deverão informar à Coordenação de Vigilância em Saúde o início da fabricação ou da comercialização do produto, observada a legislação federal vigente.

Parágrafo único. O requerimento referido no "caput" deste artigo poderá ser simultâneo ao de cadastramento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Art. 24. As etapas de produção, comercialização, transporte e prestação de serviços realizadas por terceiros são consideradas como extensão da atividade do estabelecimento ou do equipamento e, como tais, passíveis de inspeção sanitária.

Parágrafo único. Na hipótese de os terceiros referidos no "caput" deste artigo estarem instalados em outro município, solicitar-se-á, ao órgão de vigilância sanitária da localidade de origem, laudo de inspeção sanitária atualizado e outros documentos eventualmente considerados necessários, bem como autorização para visita técnica, quando for o caso.

Art. 25. O auto de infração será lavrado quando constatada a desobediência ou inobservância às normas legais e aos regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 26. A defesa ou a impugnação do auto de infração observará os prazos e procedimentos previstos nos artigos 139 e 140 da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 27. Em não tendo havido oferecimento de defesa ou impugnação pelo infrator ou tendo sido mantido o auto de infração, seguir-se-á, imediatamente, a imposição da penalidade cabível pelo Supervisor de Vigilância em Saúde ou pela autoridade responsável pela gerência da subárea temática a que pertença o servidor autuante da Secretaria Municipal da Saúde ou pelo Coordenador do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador, após ouvida a autoridade autuante.

Art. 28. As penalidades serão impostas ao infrator, de acordo com o disposto no artigo 118 da Lei nº 13.725, de 2004, ou em legislação específica.

Art. 29. Os recursos contra o auto de imposição de penalidade obedecerão os procedimentos previstos nos artigos 141 ao 145 da Lei nº 13.725, de 2004, e serão apreciados pela autoridade responsável pela gerência temática da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, no âmbito de sua competência.

Art. 30. Mantida a decisão cominatória, qualquer que seja a penalidade aplicada, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, dirigido à autoridade responsável pela Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA da Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. Da decisão da autoridade referida no "caput" deste artigo caberá, ainda, recurso ao Secretário Municipal da Saúde, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, quando se tratar das penalidades previstas nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa no valor correspondente ao estabelecido nos incisos II e III do "caput" do artigo 121, ambos da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 31. Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, ao Chefe do Poder Executivo, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 32. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 7 de outubro de 2008, 455º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

JANUARIO MONTONE, Secretário Municipal da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 7 de outubro de 2008.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Bruno Lucchetti
RF 11.455



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

DECRETO Nº 57.486, DE 1º DE DEZEMBRO DE 2016

Introduz alterações no Decreto nº 50.079, de 7 de outubro de 2008, que regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde e estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde.

NADIA CAMPEÃO, Vice-Prefeita, em exercício no cargo de Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

DECRETA:

Art. 1º Os artigos 7º, 12, 13, 14, 15, 19, 20 e 21 do Decreto nº 50.079, de 7 de outubro de 2008, passam a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 7º Para os efeitos deste decreto, ficam adotadas as seguintes definições:

I - autoridade sanitária: aquela credenciada pelo Secretário Municipal da Saúde como competente para o exercício do poder de polícia administrativa no desenvolvimento de ações e serviços que visem promover e proteger a saúde pública, com a prerrogativa de aplicar a legislação sanitária;

II - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS: documento emitido pelos órgãos de vigilância em saúde que contém os dados do estabelecimento instalado neste município que realize atividade de interesse da saúde;

III - dispensa da obrigatoriedade de registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA desobriga o registro de produtos;

IV - inspeção sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária competente, com o objetivo de identificar e avaliar "in loco" os riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de bens, na prestação de serviços e no meio ambiente, inclusive o do trabalho;

V - Licença de Funcionamento Sanitária: documento emitido pelos órgãos de vigilância em saúde que permite o funcionamento dos estabelecimentos e equipamentos instalados no Município de São Paulo que desenvolvem atividades de interesse da saúde, de acordo com a legislação sanitária vigente;

VI - registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA reconhece a adequação de um produto à legislação sanitária vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União;

VII - relatório de inspeção sanitária: documento de registro das condições sanitárias de estabelecimentos, ambientes, máquinas e equipamentos, constatadas em inspeção, o qual deve ser inserido no Sistema de Informação em Vigilância Sanitária do Governo do Estado de São Paulo - SIVISA;

VIII - responsável ou representante legal: pessoa física que responda pela atividade econômica que realiza ou pessoa física legitimada a responder pela pessoa jurídica;

IX - responsável técnico: profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto, equipamento ou serviço de interesse da saúde;

X - roteiro de inspeção sanitária: instrumento para o registro estruturado da observação relativa ao ambiente, processos, procedimentos e documentação durante a inspeção sanitária;

XI - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária - SIVISA: é o instrumento definido para a padronização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, contendo o registro de dados de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde cadastrados e licenciados no Município de São Paulo, bem como o registro de inspeções sanitárias e de procedimentos técnico-administrativos relacionados." (NR)

"Art. 12. Os responsáveis pelos estabelecimentos, serviços e equipamentos de interesse da saúde instalados no Município deverão:

I - solicitar inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS ou requerer a Licença de Funcionamento Sanitária para cada uma das atividades de interesse da saúde, antes de iniciá-las;

II - no caso dos estabelecimentos referidos no parágrafo único deste artigo, informar os veículos utilizados nos serviços prestados, bem como a inclusão ou exclusão de veículos, conforme norma específica da Secretaria Municipal da Saúde;

III - requerer a renovação da Licença de Funcionamento Sanitária nos casos necessários;

IV - comunicar, para fins de atualização cadastral, as alterações referentes ao exercício de sua atividade, endereço, responsabilidade legal, número de leitos, razão social e nome fantasia, assunção e baixa de responsabilidade técnica, inclusão e exclusão de veículos, equipamentos, ampliação ou redução de atividade e à classe ou categoria de produto;

V - no caso do encerramento das atividades, solicitar a desativação do cadastro ou o cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária.

Parágrafo único. Os veículos de estabelecimentos prestadores de serviço de transporte de pacientes, de remoção de cadáveres, transporte de medicamentos, material biológico, produtos e substâncias de interesse da saúde são considerados extensão desses estabelecimentos, dispensando-se a inscrição no CMVS ou expedição de licença para os veículos." (NR)

"Art. 13. Norma específica da Secretaria Municipal da Saúde:

I - definirá, considerando critérios de risco sanitário, as atividades de interesse da saúde sujeitas à inscrição no CMVS ou à Licença de Funcionamento Sanitária;

II - estabelecerá o rol de documentos a serem apresentados no ato da solicitação de inscrição no CMVS ou do requerimento da Licença de Funcionamento Sanitária, não sendo recebidas as solicitações com documentação incompleta nos termos da referida norma;

III - definirá as atividades de interesse da saúde sujeitas à renovação da licença, o prazo para sua solicitação, o período de validade dessa licença e o procedimento a ser observado para sua obtenção, sob pena de cancelamento da licença." (NR)

"Art. 14. O descumprimento das obrigações previstas no artigo 12 deste decreto e nas normas específicas editadas pela Secretaria Municipal da Saúde sujeitará os infratores às penalidades previstas na legislação vigente." (NR)

"Art. 15. A inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde ou a concessão da Licença de Funcionamento Sanitária independem de prévia inspeção sanitária.

Parágrafo único. Excetuam-se do disposto no "caput" deste artigo as atividades consideradas de alto risco, indicadas na norma específica referida no artigo 13 deste decreto, cujas Licenças de Funcionamento Sanitária somente serão concedidas após avaliação técnica das condições sanitárias, por meio de inspeção prévia realizada pela autoridade sanitária competente."(NR)

"Art. 19.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

II - cópia(s) do(s) contrato(s) de serviços terceirizados, do(s) qual(is) constem cláusulas que definam, clara e detalhadamente, as atividades e ações sob responsabilidade das empresas contratada e contratante;

....." (NR)

"Art. 20. A inscrição, sua alteração e cancelamento, no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, bem como a concessão, renovação, alteração e o cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária serão disponibilizados no sítio eletrônico oficial do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária do Governo do Estado de São Paulo - SIVISA, que poderá ser consultado por meio de "link" constante da página da internet da Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal da Saúde não emitirá documento de comprovação dos atos a que se refere o "caput" deste artigo, os quais estarão disponíveis no sítio eletrônico oficial do SIVISA." (NR)

"Art. 21. O período de validade da Licença de Funcionamento Sanitária inicia na data do seu deferimento, informação disponível mediante consulta ao sítio eletrônico oficial do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária do Governo do Estado de São Paulo - SIVISA, que poderá ser acessado por meio de "link" constante da página da internet da Secretaria Municipal da Saúde." (NR)

Art. 2º O Decreto nº 50.079, de 2008, passa a vigorar acrescido dos artigos 18-A e 18-B, com a seguinte redação:

Art. 18-A. No caso de demandas programadas e em atendimento a denúncias ou solicitações de outros órgãos, as autoridades sanitárias competentes poderão, preliminarmente, notificar os responsáveis pelo estabelecimento, equipamento, produto, local ou ambiente a apresentar comprovação documental, inclusive fotográfica, quando cabível, quanto à inexistência de irregularidades sanitárias no local ou quanto às providências tomadas para sua adequação.

Art. 18-B. O responsável pelo estabelecimento, serviço, equipamento, produto, local ou ambiente inspecionado poderá, a qualquer tempo, apresentar um cronograma de adequação ou firmar um termo de compromisso de adequação à legislação sanitária, com as devidas justificativas, cujos prazos terão vigência a partir do parecer favorável da autoridade sanitária competente." (NR)

Art. 3º Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogados o Decreto nº 31.723, de 15 de junho de 1992, e o artigo 22 do Decreto nº 50.079, de 7 de outubro de 2008.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 1º de dezembro de 2016, 463º da fundação de São Paulo.

NADIA CAMPEÃO, Prefeita em Exercício

ALEXANDRE ROCHA SANTOS PADILHA, Secretário Municipal da Saúde

FRANCISCO MACENA DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 1º de dezembro de 2016.

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 02/12/2016, p. 1 c. 1-2

Para informações sobre revogações ou alterações a esta norma, visite o site www.camara.sp.gov.br.

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 15120

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 15.120 14/01/2010 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Estabelece procedimentos de controle ambiental para a aquisição de carne bovina "in natura" pelo Município de São Paulo, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 604/2009 ([ver documento](#))

Autor(es): Roberto Trípoli

[[Back](#)]

Bruno Lucchetti

RF 11.455

LEI Nº 15.120, DE 14 DE JANEIRO DE 2010

(Projeto de Lei nº 604/09, do Vereador Roberto Tripoli - PV)

Estabelece procedimentos de controle ambiental para a aquisição de carne bovina "in natura" pelo Município de São Paulo, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 10 de dezembro de 2009, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º As aquisições de carne bovina "in natura" pelo Município de São Paulo deverão obedecer aos procedimentos estabelecidos nesta lei, com vistas à comprovação de sua procedência ambientalmente sustentável.

Art. 2º Os editais de licitação de aquisição de produtos alimentícios que incluam carne bovina "in natura", realizados pelo Município de São Paulo, deverão especificar, além das exigências de habilitação elencadas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1983, a apresentação de declaração do licitante, sob as penas da lei, de que toda a carne a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais; nem de terras indígenas invadidas; e não conterà, em sua cadeia produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo, nos termos do modelo constante do Anexo I integrante desta lei.

Parágrafo único. Durante a execução do contrato deverá ser exigido, no momento de cada entrega de carne bovina, a apresentação do histórico da procedência do respectivo lote, desde a origem da cadeia produtiva.

Art. 3º As normas e procedimentos estabelecidos nesta lei aplicam-se à Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

Art. 4º O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas correrão por conta das disposições orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de janeiro de 2010, 456º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de janeiro de 2010.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Anexo I integrante da Lei nº 15.120, de 14 de janeiro 2010

DECLARAÇÃO

Eu, _____, RG _____,
 legalmente nomeado representante da empresa _____,
 CNPJ _____, e participante do procedimento licitatório
 nº _____, na modalidade de _____, nº ____/____, processo
 nº _____, declaro, sob as penas da lei, que a carne bovina "in
 natura" a ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas onde tenha
 ocorrido desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos
 ambientais; nem de terras indígenas invadidas; e não conterà, em sua cadeia
 produtiva, desde a origem, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.
 São Paulo, _____ de _____ de _____.

Base de dados : legis

Pesquisa : 15476

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 15.476 04/11/2011 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir o Dia do Médico Veterinário, a ser comemorado anualmente no dia 09 de setembro, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 211/2011 ([ver documento](#))

Autor(es): Adolfo Quintas

Notas: - A ser comemorado, anualmente, no dia 9 de setembro.

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti

RF 11.455

PUBLICADO DOC 11/11/2011, p. 155 c. 1

LEI Nº 15.476 DE 04 DE NOVEMBRO DE 2011
(PROJETO DE LEI Nº 211/11)
(VEREADOR ADOLFO QUINTAS - PSDB)

Altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir o Dia do Médico Veterinário, a ser comemorado anualmente no dia 09 de setembro, e dá outras providências.

José Police Neto, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o § 7º do artigo 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 1º Fica inserida alínea ao inciso CLXXXVIII do art. 7º da Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, com a seguinte redação:

"o Dia do Médico Veterinário." (NR)

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 07 de novembro de 2011.

JOSÉ POLICE NETO, Presidente

Publicada na Secretaria Geral Parlamentar da Câmara Municipal de São Paulo, em 07 de novembro de 2011.

ADELA DUARTE ALVAREZ, Secretária Geral Parlamentar

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 16386

Total de referências : 1

Bruno Lucchetti

RF 11.455

1/1

Título: LEI Nº 16.386 03/02/2016 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado Carne Moida, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 432/2014 ([ver documento](#))

Autor(es): Paulo Fiorilo; Jonas Camisa Nova

Regulamentação: Decreto nº 57.005/2016 - Regulamenta este Decreto. ([ver documento](#))

PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[\[Back \]](#)

Bruno Lucchetti
RF 11.455



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Desenvolvimento
Equipe de Documentação e Publicação

LEI Nº 16.386, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2016

(Projeto de Lei nº 432/14, dos Vereadores Paulo Fiorilo - PT e Jonas Camisa
Nova - DEMOCRATAS)

Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

FERNANDO HADDAD, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 21 de dezembro de 2015, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º É facultada a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado Carne Moída, em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado - POP.

§ 1º Para fins desta lei, entende-se:

I - Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguida de imediato resfriamento;

II - Comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres;

III - (VETADO)

IV - Procedimento Operacional Padronizado - POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§ 2º É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto Carne Moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos;

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos à disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - (VETADO)

IV - os manipuladores atenderão às boas práticas de manipulação de alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

V - (VETADO)

VI - (VETADO)

VII - (VETADO)

VIII - (VETADO)

IX - (VETADO)

X - (VETADO)

XI - (VETADO)

XII - (VETADO)

XIII - (VETADO)

XIV - (VETADO)

XV - (VETADO)

XVI - (VETADO)

XVII - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

XVIII - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

XIX - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza;

XX - (VETADO)

XXI - (VETADO)

XXII - (VETADO)

XXIII - (VETADO)

XXIV - (VETADO)

XXV - (VETADO)

XXVI - (VETADO)

XXVII - (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 3 de fevereiro de 2016, 463º da fundação de São Paulo.

FERNANDO HADDAD, PREFEITO

FRANCISCO MACENA DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 3 de fevereiro de 2016.

Bruno Lucchetti

RF 11.455

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 04/02/2016, p. 1 c. 1

Para informações sobre revogações ou alterações a esta norma, visite o site www.camara.sp.gov.br.

Governo

Busca no portal

Bruno Lucchetti

RF 11.455

Pesquisa de Legislação Municipal

Tipo: PORTARIA

Número: 2619

Ano: 2011

Secretaria: SMS

Enviar

Limpar

Foi encontrada 1 ocorrência

1. PORTARIA Nº: 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Publicação

6/12/2011, Folha 23

Ementa:

APROVA O REGULAMENTO TECNICO DE BOAS PRATICAS. ESTABELECE CRITERIOS/PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA PRODUCAO DE ALIMENTOS. REVOGA P 1210/06(SMS).

[Ver texto integral](#)[Voltar](#)Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 27 de Abril de 2017 | [Contato](#) | [Mapa do site](#) |

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir

PORTARIA 2619/11 - SMS

O Secretário Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as disposições contidas nos artigos 10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria SMS.G nº 1.210/06.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

ANEXO

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisseries e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;

b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos à saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

Contaminante: Qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionados em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, não absorve, não libera, não emite, não é inflamável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

Manipulador de alimentos: Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Restos alimentícios: Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

2.2. Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, pré-preparo, preparo, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.2.1. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

2.3. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente.

2.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.4. Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

2.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor.

2.4.3. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.4.5. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.4.6. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazio interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.7. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.8. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. Os estabelecimentos que, devido às características de suas atividades, não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir, em todas as portas internas, mecanismos de proteção iguais àqueles exigidos para as portas com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

2.4.9. As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas integras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

2.4.10. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.4.11. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos não se aplicam os itens 2.4.5 a 2.4.10. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.4.12. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.4.13. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

2.4.14. As fiações elétricas devem ser embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.

2.4.15. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pó, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

2.4.15.4. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.4.15.5. A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

2.4.15.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

III. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

2.4.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos alimentos manipulados em cada setor.

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.4.21.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação dos uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada com Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários.

2.4.22. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

2.4.23. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas.

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.2. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, termohigrômetros, higrômetros, entre outros.

3.4. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.4.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.5. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos internamente e externamente com material sanitário.

3.6. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.7. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

3.10. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

3.11. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

3.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.13. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.14. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.

3.15. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira provida de demolição, móveis, caixarias e aquelas utilizadas em obras.

3.16. O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.

3.17. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

3.18. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

3.19. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

3.20. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

3.21. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como: partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

3.22. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. Sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. Não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

III. Possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por out ~~o~~soa que não seja o operador;

IV. Não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;

V. Não acarretem riscos adicionais.

3.23. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, cujo peso possa comprometer a segurança ou acarretar agravos à saúde dos funcionários.

3.24. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador.

3.25. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executadas na posição sentada.

3.26. Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

4.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.2.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.8. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;

II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.9. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.10. Toda a água ~~utilizada~~ para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

4.11. É vedado:

I. Varrer a seco;

II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.12. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.13. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.13.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

4.14. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos.

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento.

5.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

5.6. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores.

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar:

I. Integridade e legibilidade da rotulagem;

II. Denominação de venda;

III. Data de validade;

IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

- a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C;
- f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C;
- g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

VII. Indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

I. Protegidos da incidência de raios solares;

II. Separados por categorias;

III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

IV. Separados dos alimentos que exalem odores;

V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;

VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.2. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

6.3. As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

6.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.5. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

6.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.22. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem;
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.24. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

6.25. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.26. Os alimentos congelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso. fls. 136

6.27. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.28. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.29. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

I. De 0 a - 5°C: 10 dias;

II. De - 6 a - 10°C: 20 dias;

III. De -11 a -18°C: 30 dias;

IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.30. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

I. Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias;

II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias;

III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4° C por 3 dias;

IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias;

V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;

VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;

VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias;

VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;

IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2°C por 1 dia;

X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até 8°C por 1 dia;

XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;

XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldos de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;

XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.

6.31. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10° C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

6.31.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

6.32. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

6.33. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

6.34. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.

6.35. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6.1.2, devem ser descartados.

6.36. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.

7.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não integrais, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável.

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;

II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;

III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;

IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;



V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

I. As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor;

II. As frutas cujas cascas não serão consumidas;

III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo.

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;

II. Por meio de fervura.

7.15. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 80°C por 15 minutos.

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;

II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;

III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

IV. Data de validade;

V. Identificação do I

VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;

VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

9.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

9.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

9.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.4. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

9.5. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

9.6. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou resfriamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.9. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares.

9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.

9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.

9.11. No comércio varejista de carnes, somente será permitido empanar e adicionar temperos em carnes quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.

9.11.1. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.

9.12. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes.

9.13. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.

9.14. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.15. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.

9.16. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I. Denominação de venda do produto;

II. Marca;

III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.

9.17. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

9.18. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes.

9.19. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

9.21. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

9.22. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

9.22.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

9.23. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

9.24. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas;

b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

9.28. É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixado s em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente.

9.28.1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

10.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos.

10.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

10.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

10.3.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

10.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

10.5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados de  revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10.6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

10.9. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

10.10. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto.

10.11.1. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

10.11.2. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.14. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa  e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3. O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

11.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

11.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

11.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provida de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.13. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

Prod. N° 01-249 / 2017
 Documento Digitalizado
 2017-4-27 17:22:10
 RFB 155
 Assinatura
 Assinatura

11.13.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfetantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13. RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

13.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

13.10. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada cadastrada no Departamento de Limpeza Urbana/Secretaria de Serviços/Prefeitura do Município de São Paulo e no contrato deve constar o destino do material recolhido.

13.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1 O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

14.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples deve avaliar o fornecedor por meio de cadastro próprio baseado nos critérios do item 5.7.

14.2. A empresa é responsável pelo cumprimento das normas de boas práticas em todas as etapas de manipulação dos produtos, bem como, pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança destes.

14.2.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivos com prazos e responsáveis definidos.

14.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação e manutenção das temperaturas dos alimentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento das refeições transportadas, embalagem, espera para distribuição, distribuição e exposição para a venda e consumo.

14.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo devem ser aferidas e registradas de 2 em 2 horas.

14.3.2. As temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem ser aferidas e registradas, no mínimo, 2 vezes ao dia.

14.4. A indústria de alimentos deve manter disponíveis para a autoridade sanitária todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.

14.5. A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

14.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas pelo período referente ao prazo de validade.

14.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 96 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração até 4°C.

14.5.3. As amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

14.5.4. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no

processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

14.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade. Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.

14.7. A empresa deve possuir Programa de Recolhimento de Alimentos quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores. O aviso de recolhimento deve ser dirigido ao público e aos órgãos de vigilância em saúde.

14.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve manter registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

14.9. As indústrias alimentícias devem implantar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados com:

- I. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Higiene do reservatório de água;
- III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa;
- IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- V. Manejo dos resíduos;
- VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;
- X. Programa de recolhimento de alimentos.

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Higiene do reservatório de água;
- V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.11. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Programa de recolhimento de alimentos;
- V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VI. Higiene do reservatório de água;

VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

fls. 142

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higiene para estes grupos de alimentos.

15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

15.1. O manipulador deve manter o asseio pessoal:

I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III - Barba e bigode aparados. Os funcionários que possuam barba ou bigode devem utilizar protetor específico e descartável, que deve ser mantido corretamente posicionado. Os protetores devem ser trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso.

15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.

15.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

15.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

15.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

15.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

15.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

15.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados diariamente.

15.7. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

15.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.

15.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

15.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

15.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados, carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima a fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

15.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

15.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

15.13. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

15.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

15.15. Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

15.16. É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

15.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

15.17.1. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.18. As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.

15.19. É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados.

15.20. O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- I. Chegar ao trabalho;
- II. Utilizar os sanitários ou vestiários;
- III. Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo;
- VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- VIII. Manipular lixo e outros resíduos;
- IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- X. Pegar em dinheiro;
- XI. Tocar em máscaras;
- XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de preparo, preparo e embalagem de alimentos.

15.22. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.

15.23. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.

15.24. Em locais próximos as pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

15.25. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

15.26. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.27. É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

15.28. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.29. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.

15.30. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

15.31. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.

15.31.1 As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

15.32. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

- I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;
- II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.33. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas:

- I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;
- II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

15.34. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

15.34.1. Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

15.34.2. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulam os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de

refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

15.35. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

15.37. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

15.38. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados rotineiramente e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

16.1.2. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, estão dispensadas da exigência do item anterior, exceto aquelas que fabriquem, manipulem ou importem produtos incluídos nas seguintes categorias: alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde, suplementos vitamínicos ou minerais, aditivos alimentares, adoçantes dietéticos, alimentos para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

16.1.3. Os documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

16.1.4. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada são responsáveis pelas seguintes atividades:

I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;

II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;

III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;

IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;

V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;

VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;

VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

16.3. Em cumprimento do que dispõe o Artigo 179, Inciso XVII, da Lei Municipal 8.989, de 29 de outubro de 1979, os servidores lotados nas unidades que constituem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde não podem assumir a responsabilidade técnica de empresas ou entidades públicas ou privadas, nem tampouco prestar-lhes consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

17. DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;

II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;

III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;

IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;

V. Comprovantes de higienização do reservatório de água;

VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;

b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;

c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização;

d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;

e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;

f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de

quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade;

h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

VII. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

VIII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

I. Comprovante de contratação do responsável técnico;

II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;

IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

VI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;

VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

VIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

X. Comprovações de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XII. Comprovações de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovações de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovações de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

h) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXIV. Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovações de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

17.4. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XIV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos.

17.8. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente.

17.9. O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água.

17.10. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV).

18. REFERÊNCIAS

- Constituição Federal, de 05/10/88 - Constituição da República Federativa do Brasil – 1988, e suas alterações. DF, BR.

- Constituição Estadual, de 05/10/89 – Constituição do Estado de São Paulo – 1989, e suas alterações. DF, BR.

- Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos. DF, BR.

- Decreto-Lei 7841, de 08/08/45 - MME - Código de Águas Minerais. DF, BR.

- Decreto 30691, de 29/03/52 - Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 1255, de 25/06/62 – Altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 5296, de 02/12/04 - Regulamenta as Leis 10048, de 08/11/00, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10098, de 19/12/00, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 11725, de 19/06/08 - Altera a Lei 9503, de 23/09/97, que 'institui o Código de Trânsito Brasileiro', e a Lei 9294, de 15/07/96, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal, para inibir o consumo de bebida alcoólica por condutor de veículo automotor, e dá outras providências. DF, BR.

- Decreto 1255, de 29/09/94 – Promulga a Convenção 119, da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25/06/63. DF, BR.

- Decreto 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei 8078, de 11/09/90, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

- Decreto 45248, de 28/09/00 – Dá nova redação ao artigo 461 do Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei 211, de 30/03/70, aprovado pelo Decreto 12342, de 27/09/78, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde e dá providência correlata. SP, BR.

- Decreto 52031, de 27/12/10 - Regulamenta a Lei 14724, de 15/05/08, que dispõe sobre a obrigatoriedade das danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares fornecerem, gratuitamente, água potável, bem como proverem os meios adequados à prestação de primeiros socorros, a seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 41788, de 13/03/01 - Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais, elementos construtivos e equipamentos da construção civil constituídos de amianto. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 48172, de 06/03/07 – Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50079, de 07/10/08 - Regulamenta disposições da Lei 13725, de 09/01/04; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto 44577, de 07/04/04. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50284, de 01/12/08 - Regulamenta a Lei 14487, de 19/07/07, que introduz o Programa de Conscientização sobre a Reciclagem de Óleos e Gorduras de Uso Culinário no Município de São Paulo, bem como a Lei 14698, de 12/02/08, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.

- Lei 1283, de 18/12/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configuram as Infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 7889, de 24/11/89 – Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.

- Lei 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.

- Lei 9782, de 26/01/99 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8069, de 13/07/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.

- Lei 10098, de 19/12/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 11126, de 27/06/05 - Dispõe sobre o direito do portador de deficiência visual de ingressar e permanecer em ambientes de uso coletivo acompanhado de cão-guia. DF, BR.

- Lei 12305, de 02/08/10 – Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei 9605, de 12/02/98 e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 8208, de 30/12/92 – Dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal. SP, BR.

- Lei 14148, de 21/06/10 - Altera a Lei 8208, de 30/12/92, que dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal, institui taxas e dá outras providências. SP, BR.

- Lei Complementar 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a Preservação dos Depósitos Naturais de Águas Subterrâneas do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 13541, de 07/05/09 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica. SP, BR.

- Lei 14592, de 19/10/11 – Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas. SP, BR.

BRUNO LECHETTI
RF 1.45

2017-4-27

Prefeitura da Cidade de São Paulo

- Lei 12907, de 15/04/08 - Consolida a legislação relativa à pessoa com deficiência no Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 10083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 12684, de 26/07/07 - Proíbe o uso, no Estado de São Paulo de produtos, materiais ou artefatos que contenham quaisquer tipos de amianto ou asbesto ou outros minerais que, acidentalmente, tenham fibras de amianto na sua composição. SP, BR.

- Lei 8989, de 29/10/79 - Dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de São Paulo e dá providências correlatas. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13113, de 16/03/01 - Proíbe na construção civil a utilização de materiais, elementos construtivos e equipamentos constituídos por amianto. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14450, de 22/06/07 - Institui o Programa de Combate à Venda Ilegal de Bebida Alcoólica e de Desestímulo ao seu Consumo por Crianças e Adolescentes, no âmbito do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14724, de 15/05/08 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de água potável pelas danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares aos seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Lei 10790, de 15/12/89 - Proíbe o manuseio de pães e outros produtos sem o uso de protetores higiênicos nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 11345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12363, de 13/06/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13264, de 02/01/02 - Institui, no Município de São Paulo, o Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue, a ser coordenado pela Secretaria Municipal da Saúde. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12265, de 11/12/96 - Proíbe a venda de bebidas alcoólicas pelos mercados, supermercados e hipermercados às crianças e adolescentes. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12733 - de 04/09/98 - Dá nova redação ao artigo 1º da Lei 12265, de 11/12/96, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13522, de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei 13478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.

- Lei 15299, de 30/09/10 - Acrescenta Artigo, numerado como 50 A, à Lei 13725, de 09/01/04, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14264, de 06/02/07 - Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14732, de 28/05/08 - Dispõe sobre as pizzarias, restaurantes e demais empresas que fazem entrega de alimentos para consumo imediato, obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14698, 12/02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível no meio ambiente. São Paulo, SP.



2017-4-27

Prefeitura da Cidade de São Paulo

fls. 147

- Lei 14973, de 11/09/09 - Dispõe sobre a organização de sistemas de coleta seletiva nos grandes geradores de resíduos sólidos do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

- Resolução 23, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

- Resolução-RDC 27, de 06/08/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. DF, BR.

- Resolução-RDC 35, de 17/06/09 - MS/ANVISA - Ovos. Instruções de conservação e consumo. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. DF, BR.

- Resolução-RDC 218, de 29/07/05 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.

- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.

- Resolução-RDC 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.

- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)". DF, BR.

- Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes. DF, BR.

- Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos. DF, BR.

- Resolução-RDC 259, de 20/09/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DF, BR.

- Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DF, BR.

- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.

- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo. DF, BR.

- Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo. DF, BR.

- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.

- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 - MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.

- Resolução-RDC 91, de 11/05/01 - MS/ANVISA - Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.



- Resolução-RDC 14, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para dutos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul. DF, BR.
- Resolução-RDC 211, de 14/07/05 – MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução. DF, BR.
- Resolução-RDC 52, de 22/10/09 – MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. DF, BR.
- Resolução-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. DF, BR.
- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.
- Resolução Conjunta 1, de 26/12/01 – SS/SAA – Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes. SP, BR.
- Resolução 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.
- Resolução SS 48, de 31/03/99 – SES/CCD/ CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. SP, BR.
- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/ CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências. SP, BR.
- Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. DF, BR.
- Portaria 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. DF, BR.
- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 304, de 22/04/96 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados. DF, BR.
- Portaria 89, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.
- Portaria 90, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate. DF, BR.
- Portaria 326, de 30/07/97- MS/SVS - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 3523, de 28/08/98 – MS/GM – Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de Ambientes Climatizados. DF, BR.
- Portaria 368, de 04/09/97 - MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 152, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas. DF, BR.
- Portaria 540, de 27/10/97 - MS/SVS - Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. DF, BR.
- Portaria 3214, de 08/06/78 - MTb/SIT - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho. DF, BR.
- Portaria 1, de 13/01/98 - SES/ CVS – Dispõe sobre Responsabilidade Técnica e Boas Práticas de Fabricação. SP, BR.
- Portaria 6, de 10/03/99 – SES/ CVS - Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 15, de 07/11/91 - SES/ CVS - Normaliza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano. SP, BR.
- Portaria 9, de 16/11/00 - SES/ CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.
- Portaria 18, de 09/09/08 – SES/ CVS - Aprova alteração do item 4 – Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 – Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 110, de 21/10/00 – SMA/SEMAB – Veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão manter a integridade e qualidade dos produtos e manter a higiene e conservação dos alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 1931, de 07/11/09 - SMS.G - Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido Cadastro. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 42, de 05/11/10 - SMSP/ABAST - Obriga os responsáveis pelos locais das operações de manipulação de alimentos fora do recinto das feiras a participar de "Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Feiras Livres", ministrado pela Supervisão Geral de Abastecimento – ABAST. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 11, de 28/05/10 – SMSP/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto 41425/01, que dispõe sobre o funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto 44754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato. São Paulo, SP, BR.
- Norma Regulamentadora 1 – MTE - NR 1 e suas alterações – Disposições Gerais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 2 – MTE - NR 2 e suas alterações – Inspeção Prévia. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 3 – MTE - NR 3 e suas alterações – Embargo ou Interdição. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 5 – MTE - NR 5 e suas alterações - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 8 – MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 9 – MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 10 – MTE - NR 10 e suas alterações - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade. DF, BR.

 Bruno Lucchetti
 RF 11.425

- Norma Regulamentadora 11 – MTE - NR 11 e suas alterações - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 13 – MTE - NR 13 e suas alterações - Caldeiras e Vasos de Pressão. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 14 – MTE - NR 14 e suas alterações - Fornos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 15 – MTE - NR 15 e suas alterações, Anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 13 A, 14 – Atividades e Operações Insalubres. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 16 – MTE - NR 16 e suas alterações - Atividades e Operações Perigosas. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 17 – MTE - NR 17 e suas alterações – Ergonomia. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 23 – MTE - NR 23 e suas alterações – Proteção Contra Incêndios. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 24 – MTE - NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 28 – MTE - NR 28 e suas alterações – Fiscalização e Penalidades. DF, BR.
- Nota Técnica 94, de 20/04/09 - MTE/SIT/DSST - Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue. DF, BR.
- Nota Técnica 3/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. – Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos – MTE.
- Instrução Normativa 22, de 31/07/00 – MAPA/SDA - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina dessecada salgada curada, entre outros. DF, BR.
- Instrução Normativa 22, de 24/11/05 – MAPA/GM - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. DF, BR.
- Instrução Normativa 83, 21/11/03 – MAPA/SDA - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva e Carne Moída de Bovino. DF, BR.
- Instrução Normativa Conjunta 18, 28/05/09 – MAPA/MS - Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos. DF, BR.
- Informe Técnico 31, de 30/07/07 – ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos. DF, BR.
- Informe Técnico 11, de 05/10/04 – ANVISA/MS - Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. DF, BR.
- Comunicado 60, de 08/03/07 - SES/CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR.
- Comunicado CVS 6, de 12/01/11 – SES/CVS - Limpeza e desinfecção de caixas d'água. SP, BR.
- Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – Diphyllobothrium ssp./Difilobotriase, 2005. SP, BR.
- Informações Básicas sobre a Difilobotriase – Perguntas e Respostas - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica "Professor Alexandre Vranjac" /Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR.
- Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 – Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares, para os trabalhadores.

- Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.
- Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Guia de Aditivos e Coadjuvantes – 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009. 1º ed. 36p.
- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Série F. Comunicação e Educação em Saúde – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.36 p.
- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA. DF, BR.
- Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2. ed. São Paulo : FDE/DOS, 2009. 36 p.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 6675 – Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo – Requisitos e método de ensaio, 30/10/02. Rio de Janeiro, RJ, BR.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9º edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, 2º edição, 2000. Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 3º edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 1º edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 1º edição, 1996. Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 3º edição, 1996. Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR.
- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controle da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.
- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- Food and Drug Administration – FDA. Food Code 2009: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration. College Park, MD, 20740, US.
- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.
- Organização Mundial da Saúde – OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA, Lisboa, PT.

Bruno Lucchetti
RF 11.455

PROJETO DE LEI 01-0319/2006 do Vereador Russomanno (PP)

"Proíbe a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no município e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art.1º Fica proibida a comercialização de carne pré moída e embalada pelos supermercados, mercados, açougues e similares no município.

Art.2º A inobservância do disposto nesta Lei acarretará em multa, que consiste no pagamento do seguinte valor:

I – R\$ 600,00 (seiscentos) reais, sendo duplicada no caso de reincidência;

§ 1º Considerar-se-á reincidência para fins da presente Lei a constatação de nova infração após a lavratura do auto de infração.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior;

§ 3º Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 2º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art.3º Os supermercados, mercados, açougues e similares deverão no prazo de 90 (noventa) dias, contados da publicação desta Lei, tornarem efetivas as medidas necessárias a seu cumprimento.

Art.4º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir da sua publicação.

Art.5º As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art.6º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes

Bruno Lucchetti

RF 11.455

PUBLICADO DOC 10/06/2010, PÁG 71

PROJETO DE LEI 01-0253/2010 do Vereador Jamil Murad (PC do B)

"Dispõe sobre a presença obrigatória de médico veterinário em casas atacadistas de carnes, supermercados e hipermercados na cidade de São Paulo.

A Câmara Municipal de São Paulo D E C R E T A:

Art. 1º Os supermercados, hipermercados e casas atacadistas de carnes onde haja produção, manipulação ou fracionamento de produtos e subprodutos de origem animal deverão manter em seus quadros médico veterinário.

Parágrafo único. O profissional mencionado no caput será o responsável técnico pelo manuseio destes produtos, zelando pela qualidade, origem, validade do produto e higiene no manuseio.

Art. 2º Para efeitos desta lei considera-se :

I - supermercados , aqueles que possuem área de venda de 200 a 5000 metros quadrados;

II - hipermercados, aqueles que possuem área de venda superior à 5000 metros quadrados;

III - casas atacadistas de carne, aquelas que comercializam carne fresca, frigorificada, seca e salgada ou congelada de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, aves, coelhos, rãs, peixes, frutos do mar, salsicharia e derivados.

Art. 3º O descumprimento do disposto nesta lei ensejará ao proprietário do estabelecimento as seguintes sanções, independentemente de outras sanções legais existentes e pertinentes, que poderão ser cumulativas ou não:

I - multa fixada em R\$ 10,00 (dez reais) por metro quadrado da área de venda do estabelecimento, limitada a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), aplicada em dobro em caso de reincidência;

II - suspensão das atividades relativas ao comércio de carnes, até a efetiva regularização do estabelecido nesta lei.

Parágrafo único - O valor da multa de que trata o inciso I será reajustado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício anterior.

Art. 4º O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

RECEBIDO
 Comissão de Constituição, Justiça
 e Legislação Participativa
 05/05 às 12:20
 RF 11327
 Rafael Gobles Godoi
 RF 11.327 - SGP.13

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

CAIO MIRANDA

Para Relatar:
 Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
 Legislação Participativa.
 Em 05/05/2017

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias,
 nos termos do § 3º do artigo 63 do R.I.

05/05/17 18:00 Raol

Segue — juntados — nesta data documento(s)
 e papel de informação rubricado S sob folha
 n° 91 a 93

Em 06/06/17
 Rafael Gobles Godoi
 RF 11.327 - SGP.13



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 21 do Proc.
Nº 249 de 2017
Rafael Robles Godoi
RF 11.327-SGP-12

PAR

0249-17

PARECER Nº 735/2017 DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA
E LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0249/17

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Zé Turin, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário, no âmbito do Município de São Paulo.

Em suma, a propositura objetiva obrigar que a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos mencionados no art. 1º seja realizada por uma equipe chefiada por um médico veterinário, devidamente habilitado para o exercício de atividade sanitária, higiênica e tecnológica.

Sob o aspecto jurídico, o projeto reúne condições para prosseguir em tramitação, consoante será demonstrado.

No que tange ao aspecto formal, a propositura encontra fundamento no artigo 37, caput, da Lei Orgânica Paulistana, segundo o qual a iniciativa das leis cabe a qualquer membro ou Comissão Permanente da Câmara Municipal, ao Prefeito e aos Cidadãos, inexistindo, ainda, qualquer impedimento para a iniciativa de projetos de lei que versem sobre a matéria em questão, uma vez que a reserva de iniciativa para projetos de lei que disponham sobre a prestação de serviço público foi abolida do citado diploma legal, através da Emenda nº 28, de 14 de fevereiro de 2006.

A matéria de fundo versada na propositura – proteção e defesa da saúde, em especial a vigilância sanitária – insere-se na competência concorrente da União, dos Estados e do Distrito Federal (art. 24, inciso XII, da Constituição Federal) e também dos Municípios, já que a tais entes é dado complementar a legislação federal e estadual no que couber (art. 30, inciso II, da Constituição Federal).

Nesse sentido, é a lição de Fernanda Dias Menezes de Almeida, para quem:

[...] a competência conferida aos Estados para complementarem as normas gerais da União não exclui a competência do Município de fazê-lo também. Mas o Município não poderá contrariar nem as normas gerais da União, o que é óbvio, nem as normas estaduais de complementação, embora possa também detalhar estas últimas, modelando-as mais adequadamente às particularidades locais. (In, Competências na Constituição de 1988, 4ª edição, São Paulo: Atlas, p. 125.)

Em outro aspecto, consoante o disposto no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal compete aos Municípios legislar sobre assuntos de interesse local, dispositivo com idêntica redação no artigo 13, inciso I, da Lei Orgânica Municipal.

Nesse diapasão, estando a propositura relacionada à proteção da saúde, observa-se a concretização do dever constitucional imposto ao Poder Público de proteção à saúde, insculpido no art. 196, caput, do Texto Maior, *in verbis*:

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0249-17

Folha nº 92 do Proc.
Nº 243 de 20 11
Rafael Robles Godoi
RF 11.327-SGP-12

outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Frise-se que as ações de vigilância sanitária estão previstas no campo de atuação do Sistema Único de Saúde, de acordo com a Lei nº 8.080/1990:

Art. 6º Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS):

I - a execução de ações:

a) de vigilância sanitária;

A vigilância sanitária é conceituada no § 1º e incisos do mesmo artigo 6º da citada norma jurídica:

§ 1º Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Por seu turno, expressa, também, a Lei Orgânica Municipal, em seu art. 219, abaixo transcrito:

Art. 219 - O Município, coordenando sua ação com a União, o Estado e as entidades representativas dos trabalhadores, desenvolverá ações visando à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, através de:

[...]

II - vigilância sanitária e epidemiológica;

[...]

§ 3º - As licenças para construir, os autos de conclusão e as licenças para instalação e funcionamento somente serão expedidos mediante prévia comprovação de que foram atendidas as exigências legais específicas, a cada caso, relativas à segurança, integridade e saúde dos trabalhadores e usuários.

§ 4º - O auto de vistoria de segurança deverá ser renovado periodicamente, para verificação de obediência ao disposto no paragrafo anterior.

Vê-se que a medida ora pretendida é de indubitável interesse local de promoção à saúde, amparada pelo art. 213, I e III, da Lei Orgânica local, segundo o qual o Município, com participação da comunidade, garantirá o direito à saúde, mediante "políticas que visem ao bem estar físico, mental e social do indivíduo e da coletividade" e o "atendimento integral do indivíduo, abrangendo a promoção, a preservação e recuperação da saúde".



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0249-17

Folha nº 93 do Proc.
Nº 245 de 20 17
Rafael Robles Godoi
RF 11.327-SGP-12

Durante a tramitação do projeto deverão ser realizadas pelo menos 2 (duas) audiências públicas, conforme art. 41, inciso VIII, da Lei Orgânica do Município.

Para ser aprovado o projeto depende de voto favorável da maioria absoluta dos membros desta Casa, nos termos do art. 40, § 3º, XII, da Lei Orgânica do Município.

Ante o exposto, somos **PELA LEGALIDADE**.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, 05/06/17

REIS

EDIR SALES

Sandra Tadeu

SANDRA TADEU

ZÉ TURIN

MÁRIO COVAS NETO

JANAINA LIMA

RINALDI D'GILIO

CAIO MIRANDA

CLAUDINHO DE SOUZA

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 02/06/17

Pág. 72 Col. 4

Conferido
Rafael Robles Godoi
RF 11.327 - SGP.13

RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 09/06/17 às 8h

RF

Elaine Gonçalves Gavioli
Secretaria de Comissão
RF - 100486

A Comissão de ADM
Em 07/06/17 às
Rafael Robles Godoi
RF 11.327-SGP-13

do Vereador / A Vereadora

GILSON BARRETO

Para relatar

Sala da Comissão de Administração Pública.

Em 13/06/17

Presidente

OBS. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI

CAMARA MUNICIPAL DE SAO PAULO

Segue ___ juntado ___ nesta data documento ___ rubricado ___

sob nº 940-101 e folha ___ de informação nº

em 01/8/17

Nome

RF Elaine Gonçalves Gavioli SGP-12
Secretaria de Comissão
RF - 100486



Folha nº 94
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PRESIDENTE: TONINHO PAIVA

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA.

LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo

DATA: 28/06/2017

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Suspensão

16932

Folha nº 95
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Declaro abertos os trabalhos da 6ª Audiência Pública da Comissão de Administração Pública, do ano de 2017. Com a presença dos Srs. Vereadores Fernando Holiday, Gilson Barreto, Antonio Donato e Patrícia Bezerra.

Informo que essa reunião está sendo transmitida através do portal da Câmara – www.camara.sp.gov.br, links TV Câmara e Auditórios On-Line.

Essa audiência vem sendo publicada no *Diário Oficial da Cidade de São Paulo*, diariamente, desde 22/06; *Jornal O Estado de São Paulo*, desde 26/06 e na *Folha de São Paulo*, no dia 27/06. Foram convidados a participar todos os Srs. Vereadores da Casa.

Vou suspender a reunião por cinco minutos para um entendimento na comissão.

- Suspensos, os trabalhos são reabertos sob a presidência do Sr. Toninho Paiva.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Reabertos os trabalhos.

Foram convidados a participar todos os Srs. Vereadores da Casa e as seguintes autoridades da lista parte. Peço ao nobre Vereador Gilson Barreto que faça a leitura dos convidados.

O SR. GILSON BARRETO – Foram convidados os Srs: Júlio Semeghini, Secretário Municipal de Governo; Heloisa Maria Proença, Secretária Municipal de Urbanismo, Licenciamento; Caio Megali, Secretário Municipal da Fazenda; Marica Mendes, Superintendente do Serviço Funerário do Município de São Paulo; Wilson Pollara, Secretário Municipal de Saúde; Alexandre Alves Schneider, Secretário Municipal de Educação; Paulo Antonio Spencer Weber, Secretário Municipal de Gestão; Heloisa de Souza Arruda, Secretária Municipal dos Direitos Humanos e Cidadania; Gilberto Natalini, Secretário Municipal do Verde e Meio Ambiente; Eliseu Gabriel, Secretário Municipal do Trabalho e Empreendedorismo,. Estevão Nicolau, Analista de Políticas Públicas; Tácio Piacentini, Analista de Políticas Públicas, representando, neste ato, Caio Megale, Secretário Municipal da Fazenda; Eliseu Soares Lopes, representando, neste ato, Sergio Henrique Passos Avelleda, Secretário Municipal de Mobilidade, e Transporte.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Passemos a apreciação dos itens da pauta.

1 – PL 71/2011, Vereadores Jamil Murad, Juliana Cardoso e Netinho de Paula. “Dispõe sobre o Conselho Municipal dos Direitos da Mulher e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada audiência pública ao PL 71/11.

Passemos ao item seguinte.

2 – PL 487/2013, Vereador Laércio Benko. “Dispõe sobre a implantação de programa de permeabilização do solo paulistano.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a segunda audiência pública ao PL 48713.

Passo a presidência ao nobre Vereador Gilson Barreto.

- Assume a Presidência o nobre Vereador Gilson Barreto.

Folha nº 96 do Processo nº 01-249-2017 Elaine Gonçalves Gavioli RF.: 100.465

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto) – Passemos ao item seguinte:

3 – PL 208/2015, Vereador Toninho Paiva. “Altera o § 2º do art. 9º da lei nº 10.365, de 22 de setembro de 1.987, acrescido pela Lei nº 16.137, de 16 de março de 2.015, e dá outras providências. (Ref. ao corte e a poda de vegetação de porte arbóreo existente no município de São Paulo).”

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto) – Em discussão. Tem a palavra, o Sr. João Batista da Secretaria do Verde e Meio Ambiente.

O SR. JOÃO BATISTA – Boa tarde a todos. Em que pese esse projeto que diz respeito direto aos Recursos Humanos das Prefeituras Regionais a Secretaria do Verde, manifesto favorável ao Projeto.

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto) – Muito obrigado Sr. João Batista. Tem a palavra o nobre Vereador Toninho Paiva.

O SR. TONINHO PAIVA – Sr. Presidente, gostaria de fazer uma manifestação rapidamente. Primeiro agradecer a presença de todos, do representante do Secretário do Verde e Meio Ambiente, João Batista, representando o nobre Vereador Gilberto Natalini, Acredito que com esse projeto temos de agilizar mais as podas, a retirada de árvores, que porventura estejam prejudicando. A Prefeitura, chega em frente as residências ou comércio, planta uma árvore, sem pedir autorização para ninguém. Aí essa árvore se desenvolve, cresce, fica adulta, se precisar, realmente, pedir para podar, ou qualquer outra coisa que venha acontecer até mesmo a necessidade de ser retirada, tem fila de não sei quantas mil árvores para podar. Demora de três a seis meses a poda de árvore aqui na Cidade de São Paulo. É um absurdo. Por isso tem acontecido também, das árvores ficarem doentes, causando sérios prejuízos, não só prejuízos financeiros, mas prejuízos com a própria vida. Então queremos agilizar esse projeto, e esperamos que realmente possamos dar a um passo a frente para sanar esse problema de podas e retirada de árvores da Cidade de São Paulo. Obrigado.

O SR. PRESIDENTE (Gilson Barreto) – Após defesa e manifestação do autor do projeto.

Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 487/13.

Passo a presidência ao nobre Vereador Toninho Paiva.

- Assume a Presidência o nobre Vereador Toninho Paiva.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Declaro que os projetos da audiência Pública do dia de hoje, em segunda, já foram realizados.

Passemos aos projetos que tem sua votação em primeira.

4 – PL 443/2015, Vereador Jonas Camisa Nova. “Dispõe sobre a obrigatoriedade de reserva de espaço para o tráfego de motocicletas nas vias públicas de grande circulação do município de São Paulo, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Tem a palavra, o nobre Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO – Sr. Presidente, creio que esse projeto é de grande importância, e eu apresentei um projeto a respeito para o tráfego de motociclistas, em governos anteriores e foi vetado pelo Sr. Prefeito da época, mas agora com a retomada de um novo projeto, defendo esse projeto.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Não há mais oradores inscritos;

Folha nº 94
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 443/15.

Passemos ao item seguinte.

5 – PL 238/2011, Vereador Adilson Amadeu. “Dispõe sobre a autorização para alienação de carcaças e veículos abandonados na cidade de São Paulo, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Tem a palavra, o nobre Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO – Sr. Presidente, hoje na Cidade de São Paulo é uma bagunça. Muitas vezes algumas prefeituras recolhem as carcaças, outros a polícia, outros ninguém, então fica uma tristeza a Cidade de São Paulo. Creio que essa situação tem de ser passado para a iniciativa privada cuidar dessas questões de carros abandonados. Como será discutido em plenário, e agora com essa audiência pública, em seguida iremos reavaliar melhor o projeto, Sou favorável.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Concordo plenamente com V.Exa. na hora em que entrarmos aí com a pauta de concessões, vamos ter a oportunidade, de realmente avaliar, essas empresas que hoje pertence a CET.

Não há mais oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 238/11.

Passemos ao item seguinte.

6 – PL 122/2012, Vereador Paulo Frange. “Dispõe sobre a reabertura do prazo para ingresso no Programa de Parcelamento Incentivado - PPI, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão.

O SR. GILSON BARRETO – Sr. Presidente, retirada de pauta.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Aprovado para retirada da pauta.

Item seguinte.

7 – PL 314/2013, Vereador Eduardo Tuma. “Dispõe sobre o parcelamento dos serviços funerários municipais e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 314/13.

Passemos ao item seguinte.

8 – PL 79/2016, Vereadores Toninho Vespoli e Sâmia Bomfim. “Dispõe sobre a obrigatoriedade da construção ou adaptação de fraldários acessíveis a frequentadores masculinos em “shopping centers” e estabelecimentos similares, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 79/16.

Passemos ao item seguinte.

9 – PL 452/2016, Vereador Paulo Frange. “Institui no município de São Paulo o “Programa de capacitação e treinamento de primeiros socorros aos profissionais da área de educação, em decorrência de acidentes ou qualquer intercorrência ocorridos dentro das unidades de educação”, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 452/16.

Passemos ao item seguinte.

Folha nº 98
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

10 – PL 460/2016, Vereadores George Hato e Janaína Lima. “Institui o InterCEU's no âmbito do município de São Paulo, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 460/16.

Passemos ao item seguinte.

11 – PL 551/2016, Executivo - Fernando Haddad. “Institui o Fórum Municipal de Educação do Município de São Paulo.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 551/16.

Passemos ao item seguinte.

12 – PL 5/2017, Vereador Mario Covas Neto. “Autoriza a Prefeitura a fornecer merenda escolar, cesta básica ou cartão alimentação durante o período de férias ou recesso escolar aos alunos da rede pública e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. Realizada a audiência pública ao PL 05/17.

Passemos ao item seguinte.

13 – PL 41/2017, Vereadores Alfredinho, Alessandro Guedes, Gilberto Nascimento e Rinaldi Digilio. “Dispõe sobre a proibição da comercialização do cachimbo de água egípcio conhecido como narguilé aos menores de dezoito anos de idade, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos. Gostaria de fazer uma manifestação nobres Vereadores. Acredito ser fundamental, um projeto que venha, realmente, proibir que menores possam estar aí com cachimbo e de água de egípcio conhecido com Narguilé. Realmente é importante, porque se fosse só isso aqui, realmente outros ingredientes são misturados. É a porta de entrada para outros vícios. Como a bebida, maconha, crack. Agora precisa de gente para fiscalização.

Damos, o PL 41/17, como feita a primeira audiência pública.

Item seguinte.

14 – PL 78/2017, Vereador Camilo Cristóforo. “Acrescenta a alínea “j” ao art. 2º da Lei nº 14.964, de 20 de julho de 2009, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão. Não há oradores inscritos. Damos por encerrada a primeira audiência pública do PL 78/2017, do Vereador Camilo Cristóforo.

15 – PL 94/2017, Vereador Ota. “Institui a Semana da Orientação Profissional para o Primeiro Emprego nas escolas públicas municipais de São Paulo e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 94/2017, do Vereador Ota. Não há inscritos para discutir. Damos por realizada a primeira audiência pública.

Próximo projeto.

16 – PL 110/2017, Vereador Zé Turin. “Institui o ensino de música na rede municipal de ensino e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 110/2017, do Vereador Zé Turin. Não há inscritos. Damos por realizada a primeira audiência pública.

17 – PL 112/2017, da Vereadora Rute Costa. “Dispõe sobre a alteração da

Folha nº 99
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

Lei Municipal da Lei Municipal nº 16.271, de 17 de setembro de 2015 (Plano Municipal de Ensino), com a inclusão de incisos no Art. 2º, e alteração do Art. 7º, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 112/2017, da Vereadora Rute Costa. Não há inscritos para discutir. Damos por realizada a primeira audiência pública.

Próximo projeto da pauta.

18 – PL 156/2017, Vereador Arselino Tatto. “Obriga a Prefeitura do Município de São Paulo a manter, nas unidades integrantes da rede municipal de educação, auxiliar ou técnico em enfermagem”.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 156/2017, do Vereador Arselino Tatto. Não há inscritos para discutir. Damos por realizada a primeira audiência pública do PL.

Próximo projeto da pauta.

19 – PL 198/2017, Vereador Souza Santos. “Institui o ‘Selo Cidade Linda’ no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 198/2017, do Vereador Souza Santos. Não há inscritos para discutir. Damos por realizada a primeira audiência pública do PL.

Próximo projeto da pauta.

20 – PL 249/2017, Vereador Zé Turin. “Dispõe sobre a instalação e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.”

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 249/2017, do Vereador Zé Turin. Há inscritos para discutir. Sra. Matsumota tem a palavra.

A SRA. BRUNA MATSUMOTA – Boa tarde. Estou representando a Covisa, a Subgerência de Alimentos, sou coordenadora das ações, médica veterinária. Somos contrários, temos um parecer desfavorável ao PL, porque a equipe da Vigilância Sanitária é composta por profissionais de diversas promoções acadêmicas, inclusive por médicos veterinários que são credenciados pelo Secretário de Saúde como autoridades sanitárias e são devidamente capacitados para exercer as funções de vigilância, para intervir nos riscos sanitários da atividade desenvolvida. Temos uma equipe de vigilância tanto na Covisa quanto nas 26 supervisões de vigilância em saúde que estão espalhadas pelas seis regiões. Aí teria que garantir que a equipe seja formado por veterinários em todas essas supervisões que são responsáveis pela fiscalização do comércio varejista de carnes no Município.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Encerrada a discussão, damos por realizada a audiência pública do PL 249/2017, do Vereador Zé Turin.

Próximo item da pauta.

21 – PL 320/2017. Vereadores Caio Miranda Carneiro, Eduardo Tuma, Reginaldo Tripoli, Janaína Lima, David Soares e Aline Cardoso. “Adota a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU) como diretriz de políticas públicas em âmbito municipal, institui o programa de sua implementação, autoriza a criação da Comissão Municipal para o Desenvolvimento Sustentável e dá outras providências.”

Folha nº 100
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Em discussão o PL 320/2017. O nobre Secretário Gilson Barreto já descreveu os proponentes. Há três inscritos para discutir. Solicitamos ao Sr. João Batista, membro da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, neste momento representando o Secretário Gilberto Natalini.

O SR. JOÃO BATISTA – Sr. Presidente, Sr. Secretário, no âmbito da Secretaria do Verde e atendendo a uma demanda desta douta Comissão, que pediu a manifestação da Secretaria, queremos afirmar que devemos propor um texto alternativo, fazer algumas substituições, mas, no mérito, a Secretaria do Verde se manifesta favorável. Repito: faremos algumas sugestões de alteração de texto.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Nobre representante do Secretário Gilberto Natalini, João Batista, gostaríamos que V.Exa. encaminhasse para esta comissão as colocações feitas verbalmente, para inserir no projeto.

O SR. JOÃO BATISTA – Sim, nós estamos preparando para devolver a esta comissão.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Muito obrigado, João Batista. Dá um abraço no Vereador Gilberto Natalini.

Tem a palavra, pela ordem, o nobre Vereador Gilson Barreto.

O SR. GILSON BARRETO – Sr. Presidente, esse projeto já foi aprovado em primeira. Estamos realizando audiência pública. Agora tudo que for feito será feito em substitutivo. O que tiver de mudar, V.Exa. solicitou que seja encaminhado à Comissão e a Comissão poderá fazer um substitutivo ao projeto quando da discussão em plenário.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Perfeitamente.

O próximo inscrito é o Sr. Estevão Nicolau, da Secretaria da Fazenda.

O SR. ESTEVÃO NICOLAU – Boa tarde, Exmos. Vereadores Toninho Paiva, Gilson Barreto, a quem felicito pela audiência. Boa tarde a todos. Em nome do Secretário Caio, gostaria de agradecer o convite e manifestar que a Secretaria da Fazenda, através da Coordenadoria de Planejamento – Coplan tem acompanhado bastante essa agenda.

Nós temos a missão, partindo do compromisso firmado com a ONU no âmbito nacional e agora com os objetivos do desenvolvimento sustentável, territorializando as metas para a gente alcançar os compromissos firmados no âmbito nacional. A Coplan, como responsável pela construção das peças orçamentárias, tem tido especial à tramitação na Câmara dos Vereadores e a todo o contexto que envolve a Agenda 2030.

Gostaria de convidar o meu companheiro de Fazenda, Tácio Piacentini, que pode dar alguns esclarecimentos sobre o andamento da incorporação dessa Agenda nas peças de planejamento orçamentário.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Tem a palavra o Sr. Tácio Piacentini, representando o Secretário da Fazenda.

O SR. TÁCIO PIACENTINI – Srs. Vereadores, demais presentes, boa tarde.

Em complemento ao meu colega Estevão, gostaria de afirmar que, considerando todo o desenho, a construção do processo de planejamento do Município de São Paulo, os servidores da Secretaria da Fazenda já têm observado a implantação da Agenda 2030 nos termos, nos projetos, nos futuros programas e projetos do Plano Plurianual, que está no início da construção em atendimento às disposições legais.

Folha nº 101
do Processo nº 01-249-2017
Elaine Gonçalves Gavioli
RF.: 100.465

Ressaltamos que a Secretaria de Gestão, que vem sendo nossa parceira no Programa de Metas que está em fase final de elaboração, que deve estar sendo entregue em breve a todos os cidadãos e que já incorporou dispositivos, os 17 objetivos da Agenda 2030. Como a própria Lei Orgânica prevê, é necessária uma integração entre os instrumentos de planejamento do Município. No caso, os principais são programa de metas e Plano Plurianual.

A partir do trabalho realizado no desenvolvimento do Programa de Metas, a gente tem incorporado o que foi feito no início dos nossos trabalhos no Plano Plurianual. E já em contato com as demais secretarias a gente tem buscado dialogar no sentido de que os dispositivos, os objetivos da Agenda 2030 estejam contemplados nas ações orçamentárias e nos projetos.

A gente entende, fazendo coro ao nobre colega da Secretaria do Verde, que o mérito do projeto é totalmente correto, concordamos com ele. Afinal, é necessário ter uma visão holística, as ações têm de estar integradas, há uma transversalidade entre os projetos, entre as secretarias e o agir, obviamente, é global e local. Portanto somos favoráveis ao mérito do projeto.

Boa tarde a todos.

O SR. PRESIDENTE (Toninho Paiva) – Agradecemos a participação dos Sr. João Batista, da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, do Sr. Estevão Nicolau e do Sr. Tácio Piacentini, da Secretaria da Fazenda. Levem nosso abraço ao Secretário Caio Megale. Agradecemos também a participação da Sra. Bruna Matsumota, Coordenadora da Vigilância de Alimentos da Covisa.

Encerramos a presente audiência pública, não havendo mais nada a tratar.

CAMARA MUNICIPAL DE SAO PAULO
Segue _____ juntado _____, nesta data documento _____ rubricado _____
sob nº 102 a 114 e folha _____ de informação nº _____ em 1º 9 118
Nome _____
RF _____ Elaine Gonçalves Gavioli
Secretaria de Comissão RF - 100465 832-12

102



FL. Nº 102
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER

PRESIDENTE: RUTE COSTA

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA
LOCAL: CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
DATA: 23 DE AGOSTO DE 2017

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão

16982

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **103** DE 12

FL. Nº 103

Proc. nº **01-0249/2017**

Elaine G. Gavioli

RF 100.465



A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Com a presença dos Srs. Vereadores Gilberto Nascimento, Noemi Nonato e eu, como Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, declaro abertos os trabalhos da 9ª audiência pública do ano de 2017.

Informo que essa reunião está sendo transmitidas no portal da Câmara - www.camara.sp.gov.br, *link* TV Câmara, Auditórios On-Line.

As inscrições para o pronunciamento devem ser feitas junto à Secretaria da Comissão.

Passemos ao item da pauta. O primeiro item, PL 676/2007 institui o *Diário Oficial da Cidade*, que seja eletrônico, foi retirado pelo autor. Assim, passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 55/2017, que dispõe sobre a criação e denominação do Parque Municipal Brasilândia, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 55/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 243/2014, que dispõe sobre a publicidade e transparência na regulação do acesso à assistência à saúde do trabalhador, prevista como parte integrante da política nacional da regulação do Sistema Único de Saúde, o SUS.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 243/2014.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 136/2016, que estabelece normas e condições para instalação, locação e funcionamento de feiras e exposições de indústria, comércio, prestação de serviço e similares com vendas a varejo e por atacado no município de São Paulo, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 136/2016.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4

REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **104** DE 12

FL. Nº 104
Proc. nº **01-0249/2017**
Elaine G. Gavioli
RF 100.465



Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 243/2016, que institui o programa de vacinação para colaboradores do sistema de transporte, professores e profissionais que atuam junto ao público.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 243/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 302/2016, dispõe sobre as diretrizes básicas da alimentação escolar do município de São Paulo e institui o Programa Municipal de Alimentação Escolar, PMAE, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 302/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 384/2016, que dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilização de cadeira infantil nos estabelecimentos que especifica e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há inscritos? (Pausa) Em não havendo, está realizada a audiência pública ao PL 384/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 404/2016, que dispõe sobre as normas de segurança e de manutenção em brinquedos de parques infantis localizados em áreas de uso coletivo, públicas ou privadas e dá outras providências.

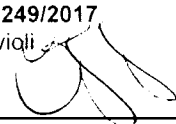
A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Existem inscrições? Não havendo inscrições está realizada a audiência pública ao PL 404/2016.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O nono item da pauta é o PL 416/2016, da Vereadora Juliana Cardoso, do PT, que é membro desta comissão, “estabelece diretrizes aos Centros Educacionais Infantis para permitir o aleitamento materno.”

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4

REUNIÃO: 16982 DATA: 23/08/2017 FL: 105 DE 12

FL. Nº 105
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465



A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Existem inscrições? Não havendo inscrições está realizada a audiência pública ao PL 416/2016.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo item da pauta é o PL 78/2017, do Vereador Camilo Cristóforo, do PSB, "acrescenta a alínea "j" ao art. 2º da Lei nº 14.964, de 20 de julho de 2009, e dá outras providências." "Altera a lei que dispõe sobre a padronização do uniforme escolar na rede municipal de ensino para a instalação de microchips eletrônicos."

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não há inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 78/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo primeiro item da pauta é o PL 87/2017, do Vereador Ricardo Teixeira, do PROS, "dispõe sobre a obrigatoriedade de implantação de creches em todos os polos geradores de tráfego existentes e dá outras providências."

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 87/2017.

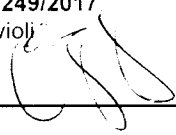
O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo segundo item da pauta é o PL 133/2017, do Vereador Rinaldi Digilio e Vereador André Santos, ambos do PROS, "acrescenta o art. 7º-A da Lei 13.250, de 27 de dezembro de 2001, e dá outras providências." Referente à autodeclaração de imunidade tributária para o IPTU.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 133/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo terceiro item da pauta é o PL 190/2017, da Vereadora Sandra Tadeu, do DEM, "regulamenta no Município de São Paulo o funcionamento dos portões e cancelas automáticas e dá outras providências."

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não existindo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 190/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo quarto item da pauta é o PL 249/2017, do Vereador Zé Turin, do PHS, "dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **106** DE 12FL. Nº 106
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências.”

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 249/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo quinto item da pauta é o PL 299/2017, do Presidente da Câmara, Vereador Milton Leite, do DEM, “altera a Lei nº 15.150, de 6 de maio de 2010, que dispõe sobre os procedimentos para a aprovação de projetos arquitetônicos e para a execução de obras e serviços necessários para a minimização de impacto no Sistema Viário decorrente da implantação ou reforma de edificações e da instalação de atividades - Polo Gerador de Tráfego, e dá outras providências.”

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 299/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo sexto item da pauta é o PL 370/2017, do Vereador Souza Santos, do PRB, “dispõe sobre a instituição do PROGRAMA DE CONSCIENTIZAÇÃO SOCIOAMBIENTAL E CERTIFICAÇÃO EMBAIXADOR DO VERDE, no âmbito da rede municipal de ensino de São Paulo e dá outras providências.”

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 370/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo sétimo item da pauta é o PL 405/2017, do Vereador Caio Miranda Carneiro, do PSB, “dispõe sobre o controle de ruídos e poluentes tóxicos da frota de veículos em uso do transporte coletivo e de carga utilizados pela Administração Pública, bem como daqueles que circulem no Município mediante autorização do Executivo.”

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 405/2017.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – O décimo oitavo item da pauta é o PL 9/2017, do Vereador Antonio Donato, do PT, que “acrescenta o § 9º ao artigo 137 da Lei orgânica do

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **107** DE 12FL. Nº 107
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

Município referente ao Anexo à Lei orçamentária constando a execução da mesma de forma regionalizada por subprefeitura.”

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 238/2011, que dispõe sobre a autorização para alienação de carcaças e veículos abandonados na cidade de São Paulo, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 238/2011.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 314/2013, que dispõe sobre o parcelamento dos serviços funerários municipais, e dá outras providências.

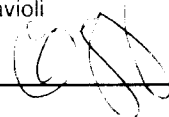
A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 314/2013.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 528/2014, que altera a lei nº 11.228, de 25 de junho de 1.992, e dá outras providências. É referente ao Código de Obras no município de São Paulo.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Está inscrito o Sr. Otávio Muniz, para falar sobre esse projeto.

O SR. OTÁVIO MUNIZ – Bom dia. Sou do gabinete do Vereador Mario Covas Neto. Esse projeto é fruto da CPI da Sabesp. Por isso, todos Vereadores fizeram parte da CPI. É bom explicar que nós tentamos o Código de Obras fazer passar como uma emenda. Infelizmente não foi possível. Por incrível que pareça, o Código de Obras da Cidade não prevê não reservação de água em residências, casas; em apartamentos sim. Por conta da CPI da Sabesp, nós nos deparamos com gente que, na Cidade, tinha ligação de água, mas não tinha

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **108** DE 12FL. Nº 108
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

reservação de água na sua casa, nem uma caixa d'água de 250 litros. Era direto. Então, quando faltava água, ficava sem nenhuma reservação, e essa foi a maioria esmagadora das reclamações que a companhia de água recebeu, superior a 80%. Então, essa inclusão desse item no Código de Obras parece ser uma coisa simples, mas não consta nem no antigo nem nesse que aprovamos. Há a obrigatoriedade da inclusão. Determina-se o tamanho, de 250 litros talvez, mas uma obrigação de reservatório em residências, em casas, e não em apartamentos. Isso não consta no Código de Obras. É por isso o projeto.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – Obrigado. Parabenizo também o Vereador Mario Covas Neto pela iniciativa.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Está realizada a audiência pública ao PL 528/2014.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 08/2015, que altera a lei nº 16.050/2014, e dá outras providências, que incentiva a implantação de crematórios na cidade de São Paulo.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Não há inscritos. Está realizada a audiência pública ao PL 08/2015.

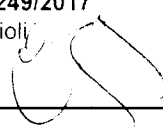
Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 79/2016, que dispõe sobre a obrigatoriedade da construção ou adaptação de fraldários acessíveis a frequentadores masculinos em *shopping centers*, estabelecimentos similares, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 79/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 452/2016, que institui, no município de São Paulo, o Programa de Capacitação e Treinamento de Primeiros Socorros aos Profissionais da área de Educação, em decorrência de acidentes ou qualquer intercorrência ocorridos dentro das unidades de Educação, e dá outras providências.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **109** DE 12FL. Nº 109
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100 465

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 452/2016

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 460/2016, que institui o Inter-CEUs no âmbito do município de São Paulo e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 460/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 551/2016, que institui o Fórum Municipal de Educação no município de São Paulo.

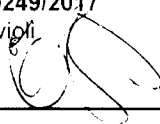
A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 551/2016.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 05/2017, que autoriza a Prefeitura a fornecer merenda escolar, cesta básica ou cartão alimentação, durante o período de férias ou recesso escolar, aos alunos da rede pública, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Há um orador inscrito, o Sr. Otávio. Pode usar a palavra.

O SR. OTÁVIO – Esse é um pedido recorrente que nós ouvimos sempre nas visitas, principalmente durante a campanha eleitoral do Sr. Mário, muitas comunidades e muitas escolas. Só lembro que durante quatro meses do ano, até mais, novembro, dezembro, janeiro, fevereiro e julho, as crianças ficam fora da escola e é desnecessário dizer que muitas delas não têm alimentação na sua própria casa, e, no momento em que ficam sem alimentação da escola, elas não só retiram das pessoas da casa uma parte do seu sustento, como também obrigam essas pessoas a gastar um dinheiro que não tem. Em função disso, nós pensamos num projeto, para que, nas férias, quase metade do ano em férias, quatro ou cinco meses, as crianças possam ter alimentação e possam levar recursos para as suas casas, porque, eu

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **110** DE 12FL. Nº 110
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

repito, não comem na escola e ainda vão dividir, em casa, uma coisa que não tem. Então, esse foi um pedido das comunidades. No momento em que a merenda está em discussão, é importante a gente tratar desse assunto.

Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Está realizada a audiência pública ao PL 05/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 41/2017, que dispõe sobre a proibição da comercialização do cachimbo de água egípcio, conhecido como narguilé, aos menores de 18 anos de idade, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Está realizada a audiência pública ao PL 41/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 94/2017, que institui a Semana da Orientação Profissional para o Primeiro Emprego nas Escolas Públicas Municipais de São Paulo, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 94/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 110/2017, que institui o Ensino de Música na Rede Municipal de Ensino, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 110/2017.

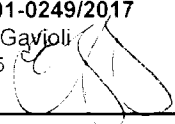
Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 112/2017, que dispõe sobre a alteração da lei municipal nº 16.271, de 17 de setembro de 2015, referente ao Plano Municipal de Ensino, com a inclusão dos incisos no artigo 2º e alteração no artigo 7º, e dá outras providências.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4

REUNIÃO: 16982 DATA: 23/08/2017 FL: 111 DE 12

FL. Nº 111
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465



A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 112/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 156/2017, que obriga a Prefeitura do município de São Paulo a manter, nas unidades integrantes da rede municipal de Educação, auxiliar ou técnico de enfermagem.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 156/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 198/2017, que institui o Selo Cidade Limpa no âmbito do município de São Paulo, e dá outras providências.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) - Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 198/2017.

Passemos ao próximo item.

O SR. GILBERTO NASCIMENTO – PL 320/2017, que adota a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável da Organização das Nações Unidas, como diretriz de políticas públicas em âmbito municipal, que institui o programa de sua implementação, autoriza a criação de comissão municipal para o desenvolvimento sustentável da agenda de 2030, e dá outras providências.

Eu vou pedir para que a Vereadora Noemi Nonato leia novamente o projeto.

A SRA. NOEMI NONATO – PL 41/2017, que dispõe sobre a proibição da comercialização do cachimbo de água egípcio, conhecido como narguilé, aos menores de 18 anos de idade, e dá outras providências.

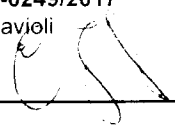
A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Em não havendo inscritos, está realizada a audiência pública ao PL 41/2017.

Há duas pessoas inscritas, para discutir em termos gerais.

Primeiramente tem a palavra a Sra. Edna Santos Freitas, do Voto Consciente.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4

REUNIÃO: 16982 DATA: 23/08/2017 FL: 112 DE 12

FL. Nº 112
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100 465

A SRA. EDNA SANTOS FREITAS – Boa tarde a todos. Eu faço parte de trabalho voluntário do Movimento Voto Consciente há onze anos, sendo que há dez anos eu acompanho a Comissão de Saúde na Câmara Municipal, e, durante todo esse ano, a comissão tem sido suprapartidária. Nesse primeiro semestre, eu fiquei só observando, para ver como seria o comportamento dessa comissão nova, com pessoas entrando agora e com dois profissionais só antigos. O que a gente notou é que a comissão está pautando em ser partidária, e saúde é um dever de todos e um direito de todos, digo. Então, eu acho lamentável. Aqui vai ser registrada a minha indignação da quarta-feira anterior, quando houve uma audiência pública. Esse salão ficou lotado, provavelmente arrebanhado por um determinado partido político. O que a gente notou aqui foi não um movimento de reivindicar, mas atitudes de má educação.

As pessoas entraram todas aqui, dificultando até a leitura e o desenvolvimento da comissão. Não é porque é de periferia que são assim. Eu acho que todos não merecem isso, só que esse grupo estava tremendamente manipulado. Se nós estamos numa casa do povo, que é apartidária, pelo menos, nas comissões, eu acho muito estranho haver essa manifestação.

Também aproveito, porque não é essa a primeira vez que acontece, houve uma segunda manifestação também manipulada por partidos, quando do tratamento do pessoal da cracolândia. Está certo que a Polícia não pode usar de violência. Eu sentei lá atrás e falei: “O que todo mundo está fazendo hoje, se há dez anos a gente não vê esse pessoal?” Uma pessoa disse: “Nós estamos protestando pela internação compulsória”. Aí perguntei para ela, porque a minha formação é saúde, se ela conhecia o Código Sanitário Brasileiro? Ela nem sabia que existia isso. Aí eu informei que, em qualquer local que estiver uma pessoa com doença infectocontagiosa, ela é obrigada a ser internada. Então, não havia necessidade desse procedimento. Aí ela ficou meio assim. Eu falei: “Uma pessoa que está viciada em droga perde a capacidade de decisão por si. Então, nesse caso, é lícito sim fazer a internação. Qualquer pessoa que tivesse um filho drogado na família gostaria que alguém que interessasse, para tirá-lo dessa situação. Há um outro fato que aconteceu. Até escrevi ao Movimento Voto

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **113** DE 12FL. Nº 113
Proc. nº 01-0249/2017
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

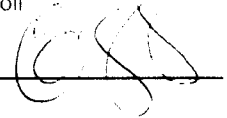
Consciente. Eu queria saber qual é a segurança que as pessoas têm de entrar na Câmara Municipal, porque havia uma reunião normal, e quando eu entrei, eu vi um senhor com um saco plástico de lixo nas costas. Eu observei que ninguém faz nenhuma detecção, se há metal ou não. Eu fiquei observando. No final da reunião, eu estava sentada na segunda fileira, como sempre eu sento. No final, quando havia uma Vereadora, se não me engano, ela se chama Adriana Ramalho, aquela de cabelo comprida, dois senhores, um entrou e sentou na fileira da frente e o outro sentou na fileira de trás, onde eu estava. Ele dizia que o que estava acontecendo é que ela era uma mentirosa e levantava e o outro gritava. Eu fiquei tão atemorizada, de que algum deles estivesse armado e um problema aqui. Eu saí da comissão e fui falar ali na Guarda Municipal, de quem é a segurança, na medida em que todo mundo entra aqui e que ninguém é revistado, se há metal ou não. Como eu tenho fratura de coluna, eu uso um colete de metal. Em todos os lugares em que vou, eu sou parada. Isso tudo bem. Eu acho que essas coisas deveriam ser repensadas aqui na Câmara.

Muito obrigada pela atenção.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Tem a palavra o Sr. Laerte Brasil.

O SR. LAERTE BRASIL – Primeiramente parabênzo a Sra. Presidente desta comissão, Vereadora Rute Costa, a Vereadora Noemi Nonato e o Vereador Gilberto Nascimento. Eu sou da frente republicana democrática popular do Brasil, em defesa do SUS, Brasil saúde, e também chanceler global no cosmos universidade, que é unesca, e presidente nacional e mundial da uniglobal trabalho e cidade. As nossas organizações agora começam nossas atividades a partir da semana que vem, empregadamente com a ONU. Adotaram o 17 ODS da ONU e criamos mais quatro ODS, do Esporte e Desenvolvimento Econômico, do Turismo e Desenvolvimento Econômico, da Cultura e Desenvolvimento Econômico, e a ODS do Controle Social e Combate à Corrupção.

Eu sou autor da criação do Sistema Único de Saúde no País. Apresentei a tese na Assembleia Constituinte, em Brasília, na oitava conferência nacional. Eu também defendia a tese. Eu sou autor do Sistema Único de Saúde, e, de lá para cá, eu participei de mais de

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4REUNIÃO: **16982** DATA: **23/08/2017** FL: **114** DE 12FL. Nº 114
Proc. nº **01-0249/2017**
Elaine G. Gavioli
RF 100.465

quinze conferências nacionais. Apresentei o projeto de constituição do SAMU, das UPAs, das moto-lanças, saúde na escola e o esporte na saúde. Estou delegado, a conferência de vigilância em saúde, que acontece agora nos dias 26 e 27 em São Paulo, e nas pré-conferências. Eu apresentei e defendi uma tese, que a vigilância aqui, na cidade de São Paulo, seja uma vigilância transparente, ética, que converse com o empresário e o trabalhador, e não uma vigilância que tinha aqui no Governo Maluf, do Pitta e outro Governo, que passou por esta Cidade, que era um sistema de vigilância corrupta. Lá, não dialogavam com esses setores, aplicavam a multa e depois pegavam a propina. Isso aconteceu muito aqui na cidade de São Paulo.

Além disso, eu apresentei outra tese. Até hoje, uma pessoa que perde vida na cidade de São Paulo e em outra cidade, é enterrada como indigente. Ela sofre, perde a vida num acidente violento, como de carro ou de outros acidentes, e, às vezes, perde os documentos. Também é enterrada indigentemente. Eu apresentei uma tese de criação do sistema de biometria no Sistema Único de Saúde aqui na cidade de São Paulo, nas pré-conferências; e vou defender na primeira conferência de vigilância em saúde. É um sistema avançado. Espero que essa comissão adote, sem dúvida alguma, a Secretaria de Saúde e o Governo Municipal de São Paulo, possa adotar, porque aí vai dificultar também a vida de quase 16 mil moradores de rua que há em São Paulo, que são enterradas também como indigentes. Com a implantação desse sistema, ninguém será enterrado como indigente aqui na cidade de São Paulo ou em outra cidade.

Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Rute Costa) – Esta comissão agradece toda contribuição inteligente. O Sr. Brasil sempre aqui ótimas contribuições, boa ideias.

Registro a presença da Vereadora Juliana Cardoso.

Não havendo mais nada a tratar, declaro encerrada essa audiência pública.

Muito obrigada a todos.

Segue 1 juntado 1, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado 1 sob folha(s)
nº 115 Em 10/04/17

Caio Cesar Rodrigues

RF 11.267 - Técnico Administrativo

João Carlos Dias Chaves
Supervisor
RF. 11.836 - SGP-12



4845
17
PL249

PARECER CONJUNTO Nº 1252/2017 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER, E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 249/2017

O presente projeto de lei, de autoria do Vereador Zé Turin, "*dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário, no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências*". Além disso, prevê que a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização dos açougues deverá se estender gradativamente a "*outros estabelecimentos e locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização, como matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empreguem produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, todos os produtos de origem animal*".

Em sua justificativa, o nobre proponente destaca os fatos revelados pela Operação "Carne Fraca", da Polícia Federal, e afirma a importância do Município de São Paulo "*garantir aos consumidores locais acesso a produtos de origem animal, em especial, às carnes, de forma segura, sem risco à sua saúde*".

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela **legalidade**.

A Comissão de Administração Pública, no âmbito de sua competência, entende que a propositura é meritória e deve prosperar, sendo, portanto, **favorável** o parecer.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, no âmbito de sua competência, consigna parecer **favorável** ao Projeto de Lei.

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, no âmbito de sua competência, entende que a propositura deve prosperar, exarando, portanto, parecer **favorável**.

Quanto ao aspecto financeiro, a Comissão de Finanças e Orçamento nada tem a opor, tendo em vista que a matéria não ofende os dispositivos da lei orçamentária, bem como está condizente com os referendos legais de conduta fiscal. **Favorável**, portanto, é o parecer.

Sala das Comissões Reunidas,

12/09/2017

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Toninho Paiva

Gilson Barreto

Antonio Donato

Fernando Hórida

André Santos

Alfredinho

Patrícia Bezerra

Rel. 1256/2017



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

PL nº 249/17

COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZ
GASTRONOMIA

Senival Moura

João Jorge

Adilson Amadeu

• Ricardo Teixeira

Abou Anni

• Conte Lopes

Alessandro Guedes

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER ✓

Rute Costa

Adriana Ramalho

Juliana Cardoso

Sandra Bomfim

Gilberto Nascimento

Milton Ferreira

Noemi Nonato

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO ✓

Jair Tatto

Aurelio Nomura

Isac Felix

Rodrigo Goulart

Alcio Francisco

Ricardo Nunes

Ota

Seninha Francino
Ze TURIN

Reginaldo Tripoli
juntado nesta data

Segue 116
Documento e papel de informação
Rubricado SEM EFEITO
sob toalha

116
23/04/18
Marcos G. G. G.
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 51.535

SEM EFEITO
Marcos G. G. G.
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 51.535

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE REGISTRO PARLAMENTAR E REVISÃO – SGP.4
NOTAS TAQUIGRÁFICAS SEM REVISÃO FINAL

Folha nº 116 do processo

nº 249 de 2017

SESSÃO: 120-SE

DATA: 17/04/2018

FL: 75 DE 82

Mário Gazoni

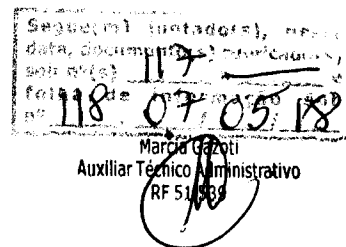
– “PL 249/2017, do Vereador ZÉ TURIN (PHS). Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 1ª. Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara”.

O SR. PRESIDENTE (Celso Jatene - PR) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 249/17. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora.

O SR. FERNANDO HOLIDAY (DEM) – (Pela ordem) – Sr. Presidente, registre-se o meu voto contrário.

A SRA. SONINHA FRANCINE (PPS) – (Pela ordem) – Sr. Presidente, registre-se meu voto contrário.

O SR. PRESIDENTE (Celso Jatene - PR) – Registrem-se os votos contrários dos nobres Vereadores Fernando Holiday e Soninha Francine. Está aprovado em primeira discussão, volta em segunda.



- "PL 249/2017, do Vereador ZÉ TURIN (PHS). Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de açougues e estabelecimentos similares, por equipe especializada, chefiada por médico veterinário no âmbito do Município de São Paulo, e dá outras providências. FASE DA DISCUSSÃO: 2ª. Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara."

O SR. PRESIDENTE (Celso Jatene - PR) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 249/2017. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora.

A SRA. SONINHA FRANCINE (PPS) – (Pela ordem) - Sr. Presidente, peço que registre meu voto contrário.

O SR. PRESIDENTE (Celso Jatene – PR) – Registre-se o voto contrário da nobre Vereadora Soninha Francine ao PL 249/2017. Aprovado. Vai à sanção.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

do processo nº **01 - 249/2017**.

Papel para informação, rubricado como folha nº 118

07/05/2018 (a)

Márcia Gazoti
51.539

À SGP - 23

Sr. Supervisor,

O presente projeto de lei foi **APROVADO EM SEGUNDA DISCUSSÃO E VOTAÇÃO NA FORMA DO TEXTO ORIGINAL** na 123ª Sessão Extraordinária da 17ª Legislatura em 03 de maio de 2018.

Encaminho os presentes autos para a sanção da respectiva Lei.

07/05/2018

Carlos Eduardo de Araújo
Secretário de Apoio Legislativo

SGP.2