



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 4.018, DE 16 DE JULHO DE 2021.

REGULAMENTA A LEI
COMPLEMENTAR Nº 287, DE 20 DE
ABRIL DE 2021, QUE DISPÕE
SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO
INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
DO MUNICÍPIO DE BOM
JARDIM/RJ E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM, no uso de suas atribuições legais, nos termos dos incisos I, II e VII do art. 30 da Constituição Federal de 1988: bem como dos art. 10 incisos I e VII do art. 12; inc. II do art. 13; inc. I e alíneas a e b do inc. IV, do art. 207, todos da Lei Orgânica do Município de Bom Jardim, combinado com o inciso XV do art. 70 da LCM no 133/2011;

Considerando a publicação da Lei Complementar nº 287, de 20 de abril de 2021, que dispõe sobre o serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Municipal, bem como, a necessidade de regulamentar tal serviço;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento Técnico da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Bom Jardim.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

BOM JARDIM, 16 DE JULHO DE 2021.

PAULO VIEIRA DE BARROS
PREFEITO

Popular
PUBLICADO
Ed. 1020
EM 19/7/21
Prefeitura Municipal de Bom Jardim
Jéssica Chevrand *S. Rocha*
Assessor de Gabinete
Matrícula 41/6925



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº 4.018, DE 16 DE JULHO DE 2021.

TÍTULO I

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM**

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Regulamento estabelece os procedimentos que orientam a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal do Município de Bom Jardim, de acordo com o disposto na Lei Complementar nº287, de 20 de abril de 2021.

Art.2º - Caberá a Secretária Municipal de Turismo, Cultura, Esporte, Lazer e Desenvolvimento Econômico – SMTCELDE de Bom Jardim editar normas complementares a este Decreto.

Art. 3º - Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;

2. da promoção das microempresas, união ou associação de produtores rurais, e das empresas de pequeno porte.

b) pelos princípios contidos:

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras providências;

2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019, que Institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica; estabelece garantias de livre mercado e dá outras providências;

3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e dá outras providências, e

4. na Lei Complementar nº 253, de 04 de dezembro de 2018, que atualiza a Lei Geral Municipal da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II - terão por objetivo a racionalização e a simplificação de processos e procedimentos.

Art. 4º - Caberá aos servidores profissionais do quadro do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM e ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, mediante análise com base em risco e perigo, permitir ou não a adoção de tecnologias e operações simples, artesanais, regionais, manuais ou uso de equipamentos não convencionais, desde que não comprometa a higiene e a sanidade do estabelecimento e de seus produtos.

§ 1º - Para efeito deste regulamento, entende-se por perigo a situação, condição ou um conjunto de circunstâncias que têm o potencial de causar ou contribuir para a ameaça da existência ou da integridade de uma pessoa, um animal ou um objeto.

§ 2º - Para efeito deste regulamento, entende-se por risco como a probabilidade ou chance de um evento adverso acontecer, que possa causar lesão ou morte.

TÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 5º. 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 dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- III- avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IV- verificação da água de abastecimento;
- V- classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas; e
- VI- controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- VII- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- VIII- verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IX- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

X- 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;

XI - 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;

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

XIII - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

§ 1º. 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.

§ 2º. Somente poderão ser abatidos sob Inspeção Municipal os suínos, peixes, frangos, patos e galinhas;

§ 3º. A Inspeção que trata o caput deste Artigo deverá ser exercida por Médico Veterinário Oficial, podendo o Serviço de Inspeção Municipal adotar procedimentos, critérios, notificações, documentos oficiais, avaliações do processo produtivo, fluxos, higiene e etapas já preconizadas em Legislações específicas dos Serviços de Inspeção Estadual ou Federal e do Ministério da Saúde, ou por eles elaborados e instituídos.

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 6º. 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§3º A inspeção em abatedouro frigorífico será exercida em caráter permanente, ou seja, durante as operações de abate;

§4º A inspeção em unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos será exercida em caráter periódico, em acordo com o estabelecido em regulamentação específica ou a critério do Coordenador do Serviço de Inspeção municipal.

Art.7º. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 8º. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 9º. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

§ 1º. Nos casos em que o peixe seja produzido e industrializado na mesma propriedade, fica dispensado da apresentação do documento de trânsito e da inspeção ante mortem.

§ 2º. Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM 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.

Art.10. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§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, sendo o mesmo submetido à avaliação pelo fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

Art.11. 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.

Art. 12. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

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.13. 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.14. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 15. 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.

Art. 16. 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 SIM, 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 A necropsia de aves e suídeos será realizada, por Fiscal Municipal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção.

Art. 17. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal Municipal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal.

Art. 18. Animais mortos acidentalmente no transporte, necropsiados, condenados, carcaças e vísceras condenadas e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio;

III – destinados aos estabelecimentos que os processem, a critério do Fiscal Municipal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção. ou

IV - submetidos a tratamento reconhecido cientificamente e que assegure a destruição do possível agente infeccioso ou contagioso, se for o caso.

Art. 19. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local isolado da matança e dos demais animais, sendo o local e equipamento utilizado em todo o processo desinfetado logo em seguida.

Art. 20. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 21. 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 ou local específico para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

IV - instalações ou equipamentos apropriados para recebimento, tratamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. Entende-se por tratamento de produtos não comestíveis a compostagem ou outra forma reconhecida cientificamente para desestabilizar ou permitir a reutilização na forma de adubo ou ainda como combustível, não sendo permitida a comercialização destes.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 22. 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.

Art. 23. 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 morte, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Art. 24. O abate de emergência será realizado na presença de Fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 25. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 26. 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 municipais ou federais.

Art. 27. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, poderão ser liberadas para o consumo humano.

Art. 28. 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, salvo algumas situações previstas neste Decreto, para os pescados.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§ 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.

Art. 29. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 30. 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 do MAPA.

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. 31. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua ou periodicidade determinada pelo SIM; ou

III - por outro processo autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA.

Art. 32. 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 do MAPA.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente, com chamuscamento ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 3º 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 do MAPA.

Art. 33. 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 SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, do Decreto nº 9.031 de 2017, ou outro que venha a substituí-lo, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 34. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.

§ 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. 35. 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 ou equipamentos frigoríficos onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 36. 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.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

Art. 37. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades.

Art. 38. 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 para cada espécie animal.

Art. 39. 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. 40. 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 do MAPA.

Art. 41. 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 A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do o Fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção

§ 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 devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

Art. 42. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial.

Art. 43. O SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, registros ou laudos em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 44. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 45. Para a inspeção post mortem, julgamento e destino das carcaças e órgãos, o SIM deverá observar em especial o Decreto 9.013 de 2017, do seu Artigo 134 ao 182 e do Artigo 115 ao 204, e suas alterações decorrentes do Decreto nº 9.069 de 2017 e Decreto 10.468 de 2020, no que couber, além de outros que venham a substituir ou alterá-los.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 46. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 47. Entende-se por pescado os peixes e os crustáceos.

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. 48. Não é permitido o processamento de outros pescados como moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana, em estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Art. 49. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte e local ou estabelecimento intermediário se houver.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo Único. O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores.

Art. 50. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

Art. 51. 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. 52. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- 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. 53. 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- 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;

§ 1º. As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 2º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 54. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 55. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Art. 56. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas do MAPA.

Art. 57. 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. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 58. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E
DERIVADOS

Art. 59. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, 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 e derivados.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 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.

Art. 60. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 61. 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. 62. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 63. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas do MAPA.

Art. 64. 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 do MAPA.

Art. 65. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 66. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

§ 1º. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade -RTIQ.

§ 2º. No que se refere a ovos caipiras ou tipo caipira, sua classificação, nomenclatura e outras, deverá ser observada a regulamentação específica do MAPA.

Art. 67. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 70. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 71. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 72. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 73. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 74. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV
DA CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 75. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV - queijaria.

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

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 76. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 quando houver ou julgadas necessárias, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 77. 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. 78. 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. 79. 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. 80. 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 vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação ou industrialização deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 81. 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.

Art. 82. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais, salvo aquelas registradas no SIM para a atividade industrial.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 83. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

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

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

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;

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

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 84. 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. 85. É proibida a transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais.

Art. 86. 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 padrão em placas - CPP;

III - composição centesimal;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

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

Parágrafo Único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo SIM.

Art. 87. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra 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/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 88. 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.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 87 pode ser beneficiado.

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

§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 87 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 SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 89. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, 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 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.

§ 4º. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

§ 5º. Em caso de estabelecimento e produto reconhecido como ARTESANAL, salvo leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto, a filtração poderá ocorrer em acordo com a norma específica em vigor do MAPA ou Secretaria de Estado de Agricultura.

§ 6º. Nos casos de estabelecimentos em que não se faça necessária a pasteurização para a elaboração de seus produtos, é permitida a coagem do leite ou coágulo com utilização de tamiz ou peneira limpa, lavada e desinfetada, ou ainda com utilização de pano, desde que sejam previamente lavados e esterilizados, preferencialmente por utilização de cloro e água quente.

Art. 90. 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 do MAPA.

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

Art. 91. 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. 92. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 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. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 3º. Em caso de estabelecimento e produto reconhecido como ARTESANAL, salvo leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto, a aparelhagem e registros que trata o Parágrafo segundo, poderá ocorrer em acordo com a norma específica em vigor do MAPA ou Secretaria de Estado de Agricultura.

§ 4º. Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º 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:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco 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 5°C (cinco 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.

§ 9º. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

Art. 93. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius); e

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius);

Parágrafo Único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 94. 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 unidades de beneficiamento de leite e derivados, conforme disposto neste Decreto.

Art. 95. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 96. 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. 97. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como 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. 98. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V

DA CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 99. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 100. 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. 101. 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 do MAPA, 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 do MAPA.

Art. 102. 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.

Art. 103. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º. Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 104. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 105. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 106. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de **kits** ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII DOS RESÍDUOS E PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 107. Os resíduos industriais em geral, deverão ser: tratados convenientemente e em acordo com as determinações dos órgãos ambientais, ou recolhidos e encaminhados a estabelecimentos processadores devidamente registrados.

§ 1º. Não havendo a comercialização com fins lucrativos dos produtos previstos no caput deste Artigo, os mesmos poderão ser processados ou não e doados para uso em propriedades rurais do Município como adubos, produtos de ou para compostagem, e em alguns casos, revertidos para a alimentação animal após avaliação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º. Os estabelecimentos elaboradores de ingredientes e produtos para alimentação animal, tais como farinhas, mastigáveis e rações não podem ser registrados junto ao SIM.

CAPÍTULO VIII DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 108. 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 SIM.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o **caput** deste Artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 109. 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 ou isolados suficientemente 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, ou que permita segura e eficiente operação recepção, descarregamento, expedição e carregamento;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação, quando existirem, deverão ser pavimentados ou em condições que não determinem formação de poeira ou retenção de águas, e que permita sua conservação e limpeza;
- V - dependências 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, quando for o caso;
- VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis isoladas ou separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao armazenamento e expedição de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção para consumo humano;
- VII - dependências, instalações ou local identificado 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 ou construídas com material impermeável 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 ou isolamento nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII - pisos impermeabilizados com material ou de superfície de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- XIII - ralos de fácil higienização sifonados ou que conduzam à sistema sifonado;
- XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias ou equipamentos para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza dos trabalhos nestas dependências;
- XVII - equipamentos, mesas, bancadas e utensílios resistentes à corrosão ou impermeabilizados, 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 ou local identificado 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, podendo em casos específicos estarem instalados em construção ou habitação próxima ao local de produção;
- XXVI - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXVII - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos, quando necessário do ponto de vista tecnológico;
- XXVIII - dispor de instalações de frio suficiente e adequada conforme necessário e dispositivos de controle de temperatura;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

XXX - Se necessário e conforme a atividade, deverá ter local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXI - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros, conforme necessário sob o ponto de vista tecnológico da atividade;

XXXII - equipamentos apropriados para a produção de vapor ou água quente, se necessário; e

XXXIII - laboratório, quando necessário e conforme a atividade, adequadamente equipado para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 110. Os estabelecimentos de carnes e derivados que promovam o abate, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - possuir 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 - áreas específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença, sendo o destino destes determinados pelo Médico Veterinário Oficial;

III - área especificada, construída ou não, para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, ou possuir local para guarda destes até a retirada por empresa especializada, ou ainda, conforme diagnóstico do Médico Veterinário, outro destino que garanta a segurança e não cause agravos ao meio ambiente ou disseminação de doenças;

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, ou quando existir a industrialização ou aproveitamento comercial deles.

§1º. Em função do volume de abate e não havendo área construída para necropsia, após avaliação do Médico Veterinário Oficial quanto a não ocorrência de risco sanitário, ou seja, morte por sufocamento, esmagamento ou decorrentes de traumas de transporte, a ação de necropsia poderá não ocorrer ou ser executada na área suja do estabelecimento, após todas as operações de abate, sendo a mesma posteriormente rigorosamente sanitizada;

§ 2º. Os animais doentes, acidentados, porém vivos ou suspeitos de doenças, serão encaminhados para matanças de emergência imediata ou mediata;

Art. 111. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos;

II - câmara ou equipamento para espera e equipamento de lavagem do pescado, nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

Art. 112. 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. 113. 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 de autocontroles.

Art. 114. 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. 115. O SIM 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. 116. A estrutura física, as dependências, particularidades tecnológicas, equipamentos e fluxo dos estabelecimentos industriais e agroindustriais de produtos de origem animal, deverão observar a garantia do mínimo risco de disseminação de doenças para a saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

§ 1º. Deverá ser observada a particularidade do processo produtivo industrial de cada estabelecimento, considerando-se também métodos industriais, artesanais ou não, avaliação de risco, volume de produção e origem e segurança da matéria prima.

§ 2º. A aplicação de tecnologias poderá ser sublimada, substituída ou adaptada conforme avaliação do risco, após observado o tamanho, tipo, processo, área, local, fluxo e capacidade produtiva de cada estabelecimento.

Art. 117. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 118. 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. 119. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, mesmo que não ocorram utilização de métodos químicos de controle realizados por empresas especializadas.

Art. 120. 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. 121. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente ou sempre que for necessário.

Art. 122. As fábricas de gelo e os silos ou outros depósitos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 123. 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. 124. Será permitido e simplificado o processo de inspeção e registro, quando ocorrer o simples pré moagem, pré porcionamento ou pré fatiamento de queijos, produtos cárneos *in natura*, defumados, cozidos ou salgados, em mercados, açougues e correlatos.

§ 1º. Entende-se por pré moagem, pré porcionamento ou pré fatiamento a atividade industrial de manipular previamente produtos de origem animal já inspecionados, que possuam rotulagem ou marcas oficiais, sendo então colocados diretamente a disposição do consumidor em novas embalagens, rotulagens ou etiquetas.

§ 2º. Os queijos e produtos cárneos a que se refere o caput deste Artigo, deverão ter origem de estabelecimentos devidamente registrados em órgãos de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e reproduzirem obrigatoriamente as informações constantes nas rotulagens originais do fabricante, ficando assim estes produtos isentos de registro junto ao SIM;

§ 3º. Não se enquadram no disposto no caput deste Artigo e em seu § 1º, os estabelecimentos que não executem operações industriais e que moam, porcionem ou fatiem sob as vistas do consumidor.

§ 4º. Para o registro destes estabelecimentos, deverá ser observada as Boas Práticas de Fabricação e que as operações não determinem riscos de contaminações cruzadas, em especial no uso dos mesmos equipamentos, espaço físico e utensílios.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 5º. É vetada a fabricação, alterações da composição, adição de quaisquer produtos de tempero, farinhas, salga, conserva ou aditivos nos queijos e nos produtos cárneos por estabelecimentos que se enquadrem no § 3º deste Artigo;

§ 6º. Para a manipulação ou fabricação dos alimentos constantes do § 1º e 2º deste Artigo, o estabelecimento deverá requerer registro junto ao SIM em acordo com a classificação prevista neste regulamento e cumprir as demais normas e procedimentos previstos, sendo que a unidade de produção a ser registrada não poderá ser no mesmo espaço físico onde ocorram os procedimentos para atendimento direto ao público.

Art. 125. 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 SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Art. 126. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que as instalações e equipamentos atendam às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

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

Art. 127. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

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.

TÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 128. O SIM deverá adotar os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo MAPA, através dos Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto.

Parágrafo único. Os RTIQs estabelecidos pelo MAPA darão suporte para o SIM proceder análise para deferimento ou não do registro de produtos, considerando-se 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 129. 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 modificadas.

Art. 130. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo MAPA e estarem devidamente autorizados pelo primeiro.

Art. 131. 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. 132. 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.

CAPÍTULO I

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE E SEUS DERIVADOS

Art. 133. 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. 134. 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 suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II - 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;

Art. 135. 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 suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

II - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

III - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

Parágrafo único. Não é autorizado o aproveitados para consumo direto pelo SIM do baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros.

Art. 136. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia 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 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 já reconhecido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA.

Art. 137. 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. 138. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas e aprovadas pelo SIM.

Art. 139. 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. 140. A definição, nomenclatura e classificação dos produtos cárneos deverá obedecer ao regulado, e ao que venha a ser regulado pelo MAPA.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Os produtos a que se refere o caput deste artigo, são, entre outros: unto fresco ou gordura suína, carne mecanicamente separada, carne temperada, salgada, embutidos, defumados, cozidos, hambúrguer, almôndega

Art. 141. 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 no respectivo RTIQ do produto ou em normas específicas.

Art. 142. 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 no respectivo RTIQ do produto ou em normas específicas.

Art. 143. Para os produtos cárneos esterilizados, o SIM deverá observar o disposto em regulamentação específica, em especial ao Decreto nº 9.013 de 2017 ou no que venha a substituí-lo.

Art. 144. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º. Não é permitida a industrialização e registro destes produtos junto ao SIM.

§ 2º. É permitida a utilização de alguns produtos na elaboração de alimentos, conforme o disposto neste Decreto, mediante aprovação do SIM.

§ 3º. É livre o trânsito destes produtos dentro do Município, quando obtidos de estabelecimentos registrados no SIM e previamente autorizado, e que se destine ao uso em propriedades rurais dentro do limite municipal.

§ 4º. O transporte ao destino final deverá ocorrer em condições que garantam a conservação, previnam odores e vazamentos ou contaminações ambientais, devendo ser previamente aprovado pelo SIM, após requerido oficialmente.

§ 5º. O uso em propriedades rurais a que se refere o parágrafo terceiro, abrange exclusivamente:

I – O soro do leite para alimentação animal;

II – O material compostado ou tratado, ou que se destine a compostagem ou tratamento, conforme já previsto neste Decreto, para o uso exclusivo como adubo;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 145. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção ou depósito de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis, e é vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana

Art. 146. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 147. 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 ou alimentação animal, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 148. 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 ou comprove sua retirada e envio para pessoa física ou jurídica que disponha, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Art. 149. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 150. 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, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 151. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 152. 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. Não é permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra.

Art. 153. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 154. A definição, nomenclatura e classificação dos pescados e produtos de pescado deverá obedecer ao regulado, e ao que venha a ser regulado pelo MAPA.

Parágrafo único. Os produtos a que se refere o caput deste artigo, são, entre outros: resfriado, congelado, cozido, salgado, almondega, curado e em conserva.

Art. 155. 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 do MAPA.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 156. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 do MAPA.

Art. 157. A definição, nomenclatura, critérios, parâmetros e classificação dos ovos e derivados deverá obedecer ao regulado, e o que venha a ser regulado pelo MAPA.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 158. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado; e

II - leite pasteurizado;

§ 1º. É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas pelo MAPA.

§ 2º. É considerado para consumo humano direto apenas o leites fluído previstos nos incisos II do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º. Não é permitida a reconstituição de leite para consumo humano por empresas registradas no SIM.

§ 4º. Não é permitida a industrialização de leite fluido a granel de uso industrial para consumo humano por empresas registradas no SIM.

§ 5º. Não é permitida a industrialização de leite UAT ou leite UHT por empresas registradas no SIM.

§ 6º. Não é permitida a industrialização de leite esterilizado por empresas registradas no SIM.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 159. 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. 160. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 161. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas do MAPA, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 162. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 163. 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. 164. 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. 165 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

“mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 166. 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.

Art. 167. A definição, nomenclatura, critérios, parâmetros e classificação dos derivados lácteos deverão obedecer ao regulado, e o que venha a ser regulado pelo MAPA.

Parágrafo único. Os produtos a que se refere o caput deste Artigo são, entre outros: creme de leite, manteiga, queijos, queijo de coalho, ricota, requeijão, bebidas lácteas, leites fermentados, concentrados, em pó e outros derivados.

Art. 168. O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos ou manuais 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.

Art. 169. 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.

Parágrafo Único. O período mínimo de maturação de queijos de que trata o caput poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 170. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Art. 171. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos com formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 172. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 173. Não é permitido a produção, transformação, fracionamento, reenvase, industrialização e 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 V



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E
DERIVADOS**

Art. 174. 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. 175. A regulamentação do mel, demais produtos e derivados de produtos de abelha sem ferrão, deverá obedecer a regulamentação do MAPA.

Art. 176. 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. 177. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural (HMF), de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 178. 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. 179. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 180. 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. 181. 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. 182. 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. 183. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 184. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 185. 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. 186. 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. 187. 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 IV

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 188. 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 189. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pelo MAPA.

Art. 190. Os procedimentos, frequência e métodos de coleta das análises fiscais, devem ser padronizados e descritos em regulamentação específica do SIM.

Art. 191. 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 SIM.

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

Art. 193. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 194. É facultado ao interessado requerer ao SIM 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 SIM, 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 utilizado na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

§ 6º. Na hipótese de que trata o § 5º, 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 SIM 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. 195. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

Art. 196. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

Parágrafo Único. O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 197. 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. 198. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 199. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO V



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 200. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio municipal ou, em caso de equivalência ao SISBI, o comércio interestadual.

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. 201. 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 os prazos 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 - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber; e

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

Art. 202. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto.

Art. 203. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal, em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção do Estado ou em estabelecimentos aderidos ao SISBI, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino; e

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

TÍTULO VI
DO REGISTRO

Art. 204. O pedido de registro das propriedades e estabelecimentos obedecerá as seguintes etapas:

- I - solicitação, feita pelo interessado, de vistoria inicial do terreno e/ou das instalações;
- II - inspeção prévia do terreno e/ou das instalações, com emissão do "Termo de Vistoria Técnica" por médico veterinário do órgão de inspeção, informando a situação em relação ao terreno, estado de instalações e equipamentos, bem como das redes de abastecimento de água e de esgoto, descrevendo a sua procedência e escoadouro e apontando as exigências porventura existentes;
- III - apresentação do croqui da propriedade ou do estabelecimento, contendo a metragem, identificação das dependências e localização dos equipamentos, visando à análise quanto as condições de viabilidade e operacionalidade, bem como as eventuais modificações a serem feitas;

Parágrafo Único. O SIM, através da Secretaria Municipal a qual está subordinado, editar normas complementares específicas para o procedimento de registro e documentos necessários.

Art. 205. Cumpridas as exigências constantes da legislação aplicável a matéria, o órgão de inspeção municipal aprovará o registro do estabelecimento e expedirá o "TÍTULO DE REGISTRO".

§1º. O SIM não é competente, em função da formação de seus profissionais, para avaliar licenciamento, certificação, parecer, registro, eficiência ou qualquer elemento que envolva o tratamento, captação e destino de efluentes, sendo estes de total responsabilidade da empresa, sem prejuízos, em princípio, à obtenção de registro junto ao SIM e execução das atividades solicitadas e aprovadas.

§2º. Para registro e liberação de estabelecimento junto ao SIM, serão exigidos, de acordo com a natureza da atividade, documentos e informações necessárias às avaliações técnicas.

§3º Fica dispensada a apresentação de documentos e autorizações de outros órgãos e instâncias de governo, que não tenham relação com o caput deste artigo.

Art. 206. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas propriedades e estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como das instalações, só pode ser feita após análise e aprovação prévia dos projetos pelo órgão de inspeção municipal.

Art. 207. Para fins deste Regulamento, nenhuma modificação nos atos constitutivos das sociedades ou na inscrição do empresário individual, prevista na legislação federal ou estadual aplicável, deve ser feita sem que concomitantemente seja realizada a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para o novo sócio ou adquirente ou requerido o seu cancelamento junto ao órgão de inspeção municipal.

§ 1º As modificações nos atos constitutivos das sociedades ou na inscrição do empresário individual que importem na alteração de sua titularidade, transferem ao novo sócio ou adquirente a



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

responsabilidade pelo cumprimento de todas as exigências anteriormente formuladas pelo órgão de inspeção municipal, independentemente de outras que sejam determinadas.

§ 2º As modificações nos atos constitutivos das sociedades ou na inscrição do empresário individual que importem na transferência de responsabilidade deverão obedecer aos dispositivos aplicáveis ao registro ou relacionamento de novas propriedades ou estabelecimentos.

§ 3º Enquanto não efetivada a transferência de que trata este artigo a responsabilidade será solidária entre os antigos e os novos titulares das sociedades ou empresas individuais.

Art. 208. Qualquer propriedade ou estabelecimento que interrompa seu funcionamento deve comunicar imediatamente, por escrito, ao órgão de inspeção municipal e só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 209. Nas hipóteses em que a inspeção municipal constatar a industrialização, manipulação e transporte de produtos de origem animal, sem que as propriedades e estabelecimentos estejam registrados forma prescrita por este Regulamento, ou por legislação específica, deverá notificar a infração aos órgãos e autoridades competentes para eventual apuração de responsabilidade e aplicação de sanções cabíveis.

TÍTULO VII
DO PESSOAL

Art. 210. O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis deve usar uniforme compatível com o tipo de atividade e a critério da inspeção, de cor clara e limpo, ficando vedada a sua utilização fora da propriedade ou do estabelecimento.

Art. 211. Sem prejuízo do disposto em legislação complementar, é proibido ao pessoal que trabalha com produtos comestíveis:

I - deixar de submeter-se a exames médicos anuais, ou sempre que necessário, que os habilitem a manipular alimentos;

II - apresentar-se para o serviço com sintomas ou doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;

III - praticar qualquer ato que de alguma forma possa contaminar o alimento, tais como fumar ou cuspir;

IV - usar adornos;

V - apresentar qualquer tamanho de barba.

TÍTULO VIII



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, conforme necessidade técnica e de conservação do alimento a ser transportado.

§ 3º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem ser fechados, dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, conforme necessidade técnica e de conservação do alimento a ser transportado, além de instrumento de controle de temperatura, nos casos dos estabelecimentos aderidos ao SISBI.

§ 4º. Parágrafo único. O alimento poderá ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza quando estiverem devidamente protegidos e não haver risco de contaminação ou incorporação de odores ou outros elementos que possam interferir na inocuidade e segurança deles.

Art. 221. As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal, estadual ou de estabelecimentos aderidos ao SISBI, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo ou serem utilizados pelos estabelecimentos do município de Bom Jardim, bem como de outros estabelecimentos devidamente registrados no SIM - BJ.

Art. 222. Os produtos de origem animal, procedentes de propriedades ou estabelecimentos registrados no órgão de inspeção municipal - SIM, poderão ser comercializados em todo o território Nacional, desde que haja a habilitação do SIM- BJ ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI e o estabelecimento tenha sua indicação ao Sistema aprovado.

Parágrafo único. O estabelecimento registrado no SIM, poderá, em qualquer momento, solicitar a adesão diretamente ao SIF, sem prejuízos de seu Registro no SIM - BJ.

Art. 223. Os produtos de origem animal identificados por meio de marcas oficiais, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário" ou "Guia de Trânsito", assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional.

§ 1º. Quando o transporte ocorrer apenas dentro do Município, o "Certificado Sanitário" ou a "Guia de Trânsito" poderão ser simplificados, desde que garantam as informações básicas de origem, destino, conteúdo do transporte e forma de acondicionamento (conservação);

§ 2º. Quando do transporte de produtos fabricados, reconhecidos e registrados como Artesanais ou fabricados por empresas com equivalência e devidamente aderidas ao SISBI, para fora dos limites do Município de Bom Jardim, o "Certificado Sanitário" ou a "Guia de Trânsito" deverá obedecer padrões aprovados e utilizados pelos Órgãos Estaduais ou Federais de Inspeção.

TÍTULO X
DAS OBRIGAÇÕES DAS PROPRIEDADES E ESTABELECIMENTOS



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 224. Os responsáveis pelas propriedades e estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos e nosográficos de interesse do SIM;
- V - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- VII - 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;
- VIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX - garantir o acesso de representantes do SIM 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;
- X - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração;
- XI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XII - comunicar ao SIM:
 - a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente; e
 - b) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

XIII – O estabelecimento deverá elaborar plano de amostragem de suas matérias primas e produtos acabados, além de prever a frequência das análises, sendo que os exames laboratoriais e parâmetros serão previstos em Regulamento específico conforme a atividade industrial ou agroindustrial e seus produtos, ou serão adotados os critérios de identidade e qualidade previstos em normas Federais ou Estaduais.

§ 1º. A frequência poderá ser modificada pelo SIM, considerando critérios que julgar necessário para a eficiência da segurança e credibilidade do processo produtivo industrial e dos produtos;

§ 2º. Nos casos específicos das queijarias de pequeno porte ou de produtores rurais, onde também é enviado o leite para indústrias ou cooperativas, poderá ser aceito pelo SIM os laudos e resultados emitidos por estes últimos, observada a correlação entre data, lote e produção do queijo.

Art.225. O SIM deverá realizar a coletas de amostras para Análises Fiscais e avaliação dos resultados microbiológicos, físico-químicos e demais que se fizerem necessários para a verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

§ 1º As despesas e medidas decorrentes do envio para a execução das Análises Fiscais, como Análises de Prova, Contra Prova, Testemunho, e da verificação de higiene dos equipamentos, deverão ser de responsabilidade exclusiva da empresa proprietária do produto ou dos equipamentos.

§ 2º As análises serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM e devem utilizar técnicas e métodos acreditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º A frequência de coleta e envio de análises fiscais será definida pelo SIM.

Art. 226. Os estabelecimentos e propriedades 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.

Art. 227. Os programas de autocontrole devem incluir, entre outros, o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO, controle de temperaturas, mecanismo de rastreabilidade, recolhimento, controle de recepção, estoque, produção, expedição e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou Secretaria Estadual de Agricultura.

Art. 228. Nenhum estabelecimento previsto neste Regulamento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a comunicação ou transferência do registro junto ao SIM.

Parágrafo Único. A comunicação que trata o caput deste Artigo deverá ser feita oficialmente ao Coordenador do SIM, que após análise indicará o deferimento ou não, bem como eventuais



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

documentos a serem anexados ao Processo de registro existente e anteriormente aprovado.

Art. 229. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO XI

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

Art. 230. O registro do estabelecimento e de produtos atenderá o procedimento adotado pelo órgão de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput deste Artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 231. Os rótulos também devem obedecer a legislação federal em vigor, no que couber.

Parágrafo Único. Conforme o descrito no caput deste artigo, o SIM poderá ainda internalizar e adotar a regulamentação Federal ou Estadual no que se refere a produtos e rótulos, substituindo ou suprimindo artigos, parágrafos e outras determinações específicas descritas nestes como de uso Federal ou Estadual. Exemplo: substituir o determinado pelo item 5.1, alínea "L", da Instrução Normativa nº 67 de 14 de dezembro de 2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo previsto nesta regulamentação municipal, ou seja, indicação da expressão "Registrado no Serviço de Inspeção Municipal sob o n.º -----/----".

Art. 232. Os produtos não previstos neste Regulamento ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM.

Art. 233. A confecção dos rótulos, das etiquetas de identificação e dos carimbos oficiais só poderão ser realizados após finalizado o processo de registro dos produtos.

Art. 234. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 235. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Art. 236. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 237. 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 SIM.

CAPÍTULO I
Da rotulagem em geral

Art. 238. Para os fins deste Regulamento, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 239. 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.

Art. 240. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

Art. 241. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 242. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.

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

Art. 243. Além de outras exigências previstas neste Regulamento, 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 - Indicação do contato com a empresa;

IV - carimbo oficial do SIM;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - prazo de validade e identificação do lote;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto na Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal;

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 validade, expressa 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.

§ 5º Para a indicação do número de registro do produto CSIM, deverá ser utilizada a frase "Registrado no Serviço de Inspeção Municipal sob o n.º -----/-----", onde o primeiro número corresponde ao número do registro do estabelecimento e o segundo, ao número do registro do produto.

§ 6º Em se tratando de produto Artesanal ou de estabelecimento integrante do SISBI, o símbolo que o identifica deverá obedecer as normas estaduais ou Federais em vigor.

Art. 244. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 245. 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 246. 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. 247. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 248. 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 SIM.

Art. 249. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 250. A regulamentação da rotulagem em particular e específica, será prevista conforme cada atividade industrial ou agroindustrial, e de seus produtos, ou será utilizada a legislação existente adotada pelos órgãos de inspeção Federal, Estadual e de Saúde.

CAPÍTULO II DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 251. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM - BJ.

Art. 252. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Regulamento.

Parágrafo Único. O carimbo deve conter:

I - a expressão "PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM", em caixa alta;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II - palavra "INSPECIONADO", em caixa alta;

III - o número de registro do estabelecimento ou propriedade; e

IV - as iniciais "S.I.M.", em caixa alta, que significa Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 253. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas caixas e 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. 254. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 255. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 4cm x 4cm x 4cm (quatro centímetros);

b) forma: triangular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, ao centro e acima da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente na base interna do triângulo, a palavra "BOM JARDIM / RJ" abaixo e na base do triângulo e do lado externo dele. Logo acima do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M."; a palavras "PREFEITURA" ao lado esquerdo externo ao triângulo e acompanhando a aresta, e a palavra "MUNICIPAL DE" ao lado direito externo do triângulo acompanhando a referida aresta.

d) uso: para carcaça ou quartos de suídeos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II- modelo 2:

a) dimensões:

1. 1cm x 1cm x 1cm (um centímetro), quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados) ou nas embalagens de peso ou volume de até 0,999 quilograma ou litro;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

2. 2cm x 2cm x 2cm (dois centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso ou volume de 1 quilograma ou litro, a 9,99 quilograma ou litro, e em todas as embalagens de conteúdo medidos em unidade;

3. 3cm x 3cm x 3cm (três centímetros), quando aplicado em embalagens de peso ou volume superior a 10 quilograma ou litro;

b) forma: triangular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, ao centro e acima da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente na base interna do triângulo, a palavra "BOM JARDIM / RJ" abaixo e na base do triângulo e do lado externo dele. Logo acima do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", a palavra "PREFEITURA" ao lado esquerdo externo ao triângulo e acompanhando a aresta, e a palavra "MUNICIPAL DE" ao lado direito externo do triângulo acompanhando a referida aresta.

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

III - modelo 3:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Bom Jardim / RJ" colocada horizontalmente no canto superior interno esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M." no canto superior interno direito, e logo abaixo destes, a palavra "condenado", destacada, também no sentido horizontal, em caixa alta e no centro do retângulo; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Bom Jardim / RJ" colocada horizontalmente no canto superior interno esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M." no canto superior interno direito, no centro e em destaque as palavras APROVEITAMENTO CONDICIONAL com altura de 4 cm (cinco centímetros); e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento;

V - modelo 5:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II - palavra "INSPECIONADO", em caixa alta;

III - o número de registro do estabelecimento ou propriedade; e

IV - as iniciais "S.I.M.", em caixa alta, que significa Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 253. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas caixas e 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. 254. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 255. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 4cm x 4cm x 4cm (quatro centímetros);

b) forma: triangular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, ao centro e acima da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente na base interna do triângulo, a palavra "BOM JARDIM / RJ" abaixo e na base do triângulo e do lado externo dele. Logo acima do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M."; a palavras "PREFEITURA" ao lado esquerdo externo ao triângulo e acompanhando a aresta, e a palavra "MUNICIPAL DE" ao lado direito externo do triângulo acompanhando a referida aresta.

d) uso: para carcaça ou quartos de suídeos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II- modelo 2:

a) dimensões:

1. 1cm x 1cm x 1cm (um centímetro), quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados) ou nas embalagens de peso ou volume de até 0,999 quilograma ou litro;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra "Bom Jardim / RJ" colocada horizontalmente no canto superior interno esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M." no canto superior interno direito, e na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos ao tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VI- modelo 6:

- a) dimensões: variada;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente, e a palavra "Bom Jardim / RJ" 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 ou de trânsito, podendo ser de material plástico ou metálico.

TÍTULO XII

DOS ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS ARTESANAIS, DE AGRICULTURA FAMILIAR E AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE

Art. 256. O SIM – BJ é competente para certificar ou deferir o selo ARTE, em conformidade com o Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019.

Parágrafo Único: Para os estabelecimentos e produtos artesanais a identificação, classificação, produção, critérios de inspeção, controles de matéria prima e produto acabado, relação de produtos enquadrados e suas especificidades, estrutura de estabelecimento e rotulagem, salvo as já previstas neste Regulamento, deverão ser descritas em regulamento específico, ou adotadas as regulamentações oficiais existentes publicadas pelo Órgão de Inspeção do Estado ou Federal.

Art. 257. O SIM – BJ, através da Secretaria Municipal a qual está subordinado, deverá estabelecer normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de Produtos de origem animal, referente a agricultura familiar e da agroindústria de pequeno porte.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º. Para o estabelecimento das normas dispostas no caput deste Artigo, deverá ser observada obrigatoriamente a Lei Complementar nº 253, de 04 de dezembro de 2018, que atualiza a Lei Geral do Municipal da microempresa e da empresa de pequeno porte.

§ 2º. Para o registro de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, poderão ser observadas as normas constantes em Regulamentação específica Federal, Estadual ou Municipal.

TÍTULO XIII
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES
CAPÍTULO I

Dos responsáveis pela infração

Art. 258. 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 SIM BJ;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM BJ onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos, matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou 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.

CAPÍTULO II

Das medidas cautelares

Art. 259. Se houver evidência ou suspeita de risco sanitário iminente, o SIM BJ 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º Sempre que necessária, 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 SIM 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.

§ 4º As medidas acauteladoras previstas neste Decreto durarão no máximo 90 (noventa) dias.

§ 5º As medidas acauteladoras previstas neste Decreto poderão ser convertidas em definitivas, antes de esgotado o seu prazo de duração, em caso de formação de coisa julgada administrativamente por infração a este Decreto.

TÍTULO XIV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES

Art. 260. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da CSIM;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na CSIM;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados na CSIM;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos em normas referentes aos produtos de origem animal;
- IX - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- X - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios, dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- XI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado em Órgãos de Inspeção 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 - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XVII - 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 a CSIM e ao consumidor;
- XVIII - Promover o comércio intermunicipal ou interestadual sem estar devidamente inserido no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- 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 - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XXIV - embaraçar a ação de servidor da CSIM 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 na CSIM;
- 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXX - adulterar documentos oficiais.

Art. 261 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 adulterados;

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 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento 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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 em regulamentação complementar ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 262. Além dos casos previstos no art. 261, 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 em legislação específica dos Órgãos de Inspeção Oficiais;

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. 263. Além dos casos previstos no art. 261, 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 264. Além dos casos previstos no art. 261, 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 265. Além dos casos previstos no art. 261, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento do 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. 266. Além dos casos previstos nos art. 261 e art. 265, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares; ou

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

Art. 267. Além dos casos previstos no art. 261, 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 – HMF acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 268. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados adulterados, quando apresentarem:

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

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

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

f) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM BJ;

g) 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 a CSIM e que se denominem como este, sem que o seja;

h) 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;

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

j) 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. 269. O SIM poderá estabelecer, 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, incluindo sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável, ou utilizar normas complementares publicadas pelos órgãos de Inspeção Estadual ou Federal;

Art. 270. Nos casos previstos no art. 260 e 261, 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 II
DAS PENALIDADES



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 271. 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. 272. 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 - Notificação com efeitos de 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 na Lei Complementar nº 287 de 20 de abril de 2021.;

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

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

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 273. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 272, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a IX do **caput** do art. 260;

II - infrações graves as compreendidas nos incisos X a XXII do **caput** do art. 260; e

III - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXX do **caput** do art. 260.

§ 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 13 e 14 da Lei Complementar nº287 de 20 de abril de 2021;

§ 3º Considera-se unidade fiscal de referência, para fins deste Decreto, o valor da UNIF-BJ – Unidade Fiscal de Bom Jardim – RJ, na forma do Art. 439 da Lei Complementar Municipal nº 218, de 14 de dezembro de 2016, ou outra unidade que venha a substituí-la.

Art. 274. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 272, 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 Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 2º 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.

§ 3º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 4º 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.

§ 5º 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. 275. 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.

Parágrafo Único: A cassação do relacionamento ou do registro será aplicada pelo Coordenador do SIM.

Art. 276. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 277. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 272, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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

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

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

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

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

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo SIM; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Parágrafo Único: Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 278. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 272, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - adulteração 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

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 SIM 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 SIM e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, 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 SIM 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 em Órgão de Inspeção Municipal aderido ao SISBI, Estadual, Federal 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. 279. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 272, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embarçar a ação de servidor do SIM 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 SIM;

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 SIM;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM 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 SIM e ao consumidor;

VIII - adulterar documentos oficiais;

IX - adulterar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

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

Art. 280. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 272, 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 SIM, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 281. 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 embarço 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. 274.

Art. 282. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 283. Caracteriza-se a propaganda de produtos contrariando a legislação de inspeção quando constatado divulgação de produtos em que haja atividade de risco ou situação de ameaça de natureza higiênico-sanitária.

Art. 284. 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;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 281; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

TÍTULO XV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 285. O descumprimento às disposições da Legislação Municipal, deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 286. O auto de infração será lavrado por Fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de Inspeção Municipal.

Art. 287. 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. 288. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pela CSIM.

Art. 289. 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. 290. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na representação da Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte, Lazer e Desenvolvimento Econômico - SMTCELDE no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 291. Na Coordenadoria de Serviço de Inspeção Municipal, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador desse Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 292. 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 Secretário Municipal de Turismo, Cultura, Esporte, Lazer e Desenvolvimento Econômico para proceder ao julgamento em segunda instância.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 293. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Turismo, Cultura, Esporte, Lazer e Desenvolvimento Econômico, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 294. 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 do Município.

Parágrafo Único. Em caso de determinação de inutilização de produto, o infrator terá o prazo de quinze dias para comprovar a inutilização, sob pena de conversão para sanção administrativa de multa por infração gravíssima.

Art. 295. Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração 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. 296. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 297. Os valores da multa serão reduzidos em 20% (vinte por cento) quando o pagamento for efetuado em até 20 (vinte) dias corridos, contados da data da notificação da decisão.

Art. 298. Após a decisão de suspensão de atividade ou de interdição parcial ou total, após a adequação do estabelecimento, poderá o requerente protocolizar pedido para nova inspeção.

Art. 299. Após nova inspeção, constatando atendimento às exigências do SIM BJ, mediante laudo ou relatório elaborado pelos fiscais, o Coordenador de Serviço de Inspeção deverá revogar a sanção aplicada, sem prejuízo das demais sanções cominadas cumulativamente.

Parágrafo Único. Em caso de negativa ao requerimento de nova inspeção, caberá recurso, na forma dos Art. 292 e 293 deste Decreto.

TÍTULO XVI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 300. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo SIM, com base em informações técnicas e científicas, e no disposto nos Artigos 259º e 260º deste Decreto.

Parágrafo Único. O SIM poderá se valer de análises de risco, por ele desenvolvida ou pelo interessado, para subsidiar decisões e resoluções.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Art. 301. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste regulamento.

Art. 302. Aplicam-se subsidiariamente, no que não conflitar com este Decreto, as disposições que regulamentam a aplicação do Código de Posturas Municipais.

Art. 303. Revogam-se os Arts. 66 ao 78 do Decreto Municipal nº 2.382, de 28 de abril de 2011.

Art. 304. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, 16 DE JULHO DE 2021.

PAULO VIEIRA DE BARROS

PREFEITO