



JORNAL OFICIAL DE MOSSORÓ

ANO XI | NÚMERO 536A

PREFEITA: ROSALBA CIARLINI ROSADO

GABINETE DA PREFEITA

PORTARIA Nº 307/2019

A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 78, inciso IX, da Lei Orgânica do Município de Mossoró, e nos termos da Lei Complementar nº 105, de 04 de julho de 2014, combinado com a Lei Complementar nº 105, de 29 de janeiro de 2016;

CONSIDERANDO o afastamento do Sr. Antônio Adalberto de Oliveira Jales, Diretor Executivo de Mobilidade Urbana e Trânsito, do exercício de suas competências para gozo de férias pelo período de 18 de novembro a 08 de dezembro de 2019.

R E S O L V E :

Art. 1º - DESIGNAR, o servidor BRUNO FIGUEIREDO CAETANO DE LIMA, matrícula nº 13683-2, detentor do cargo efetivo de Agente de Trânsito e Transportes, para exercer, interinamente, a Função de Diretor Executivo de Mobilidade Urbana e Trânsito, símbolo DEX, com lotação na Secretaria Municipal de Segurança Pública, Defesa Civil, Mobilidade Urbana e Trânsito, no período de 18 de novembro a 08 de dezembro de 2019.

Art. 2º - Fica designado o servidor referido no art. 1º como Autoridade Municipal de Trânsito pelo período da interinidade.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO DA RESISTÊNCIA, em Mossoró (RN), 13 de novembro de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

DECRETO N.º 5552/2019

Regulamenta a Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Mossoró, e dá outras providências.

A PREFEITA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o art. 78, IX da Lei Orgânica do Município, e Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019.

D E C R E T A :

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Decreto regulamenta a Lei Municipal n. 3.720 de 8 de julho de 2019, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Mossoró, dispondo sobre a Prévia Inspeção, Reinspeção e Fiscalização Agroindustrial, Artesanal e Sanitária de produtos de Origem Animal e Vegetal, de competência do Serviço Municipal de Inspeção – SIM.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem e o trânsito de quaisquer produtos e subprodutos:

I – de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados à alimentação humana, e

II – de vegetais minimamente processados para consumo humano.

§2º A inspeção abrange “ante” e “post-mortem” dos animais.

§3º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que possam ser utilizadas nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 2º - Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios de origem animal e vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano;

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênicas-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de

produtos de origem animal e vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano.

III - Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal – SIM, suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - Apreensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII - Embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, observada a legislação federal e estadual pertinentes.

Art. 4º - Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, sirva de entreposto, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 5º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento portarão identidade funcional, de uso obrigatório, cujo modelo e padrão será definido pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 6º - O SIM receberá colaboração dos demais órgãos e servidores municipais para seu funcionamento regular ou extraordinário, e para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 7º - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I - Inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal e seus produtos;

II - Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal, vegetal e seus produtos;

III - Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV - Notificar e autuar infratores; apreender produtos; suspender, interditar ou embargar estabelecimentos; cassar registro de estabelecimentos e de produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.

V - Realizar ações de combate a atividades clandestinas ou irregulares;

VI - Realizar ações de divulgação de boas práticas e

colaborar com campanhas educativas ou informativas no âmbito de sua competência;

VII - Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal que, porventura, forem delegadas ou atribuídas ao SIM, de acordo com a legislação federal ou estadual pertinente.

Parágrafo único. No exercício de suas atribuições, compete ao SIM:

I - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - Expedir registro de estabelecimentos;

V - Inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

VIII - Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas nas legislações vigentes.

Art. 8º - O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 7º caberá aos servidores do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;

III - Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;

IV - Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V - Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;

VI - Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VII - Nas unidades de manipulação de produtos de origem vegetal minimamente processados.

Parágrafo único. A prévia inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no âmbito do município de Mossoró, será exercida:

I – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;

III – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI – Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII – Nas unidades de processamento de produtos de origem vegetal minimamente processados destinados ao consumo humano;

VIII – Nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetais minimamente processados.

Art. 10 - A concessão de registro pelo SIM, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, observada a legislação federal.

Art. 11 - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste

Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 - Para a consecução dos objetivos da Lei n. 3.720 de 8 de julho de 2019, e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta, após apreciação e aprovação das minutas pela Procuradoria Geral do Município.

CAPÍTULO III

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SIM

Art. 13 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM integra a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural, encarregando-se do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetais minimamente processados produzidos no Município de Mossoró.

Art. 14 - As atividades do SIM são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normalizem suas funções.

Art. 15 - Para o exercício efetivo de suas atividades, o SIM apresenta a seguinte estrutura organizacional:

- I – Diretor do Serviço de Inspeção Municipal;
- II - Setor de Controle e Documentação;
- III - Equipe Técnica.

Art. 16 - São atribuições:

I – do Diretor do Serviço de Inspeção:

- a) Representar e responder pelo SIM junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e demais estabelecimentos submetidos à inspeção e fiscalização e ao público em geral;
- b) Organizar as atividades do SIM, propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos em Lei e neste Decreto e a programação de atividades de inspeção e fiscalização;
- c) Julgar os autos de infração, em primeira instância, e instruir os recursos para julgamento em segunda instância;
- d) Zelar e fazer cumprir este Decreto.

II - Setor de Documentação e Controle, zelar e manter atualizados:

- a) As pastas e processos dos estabelecimentos cadastrados no SIM;
- b) Banco de dados do SIM quanto a arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do SIM;
- c) Arquivos dos autos de infrações, decisões e execuções das decisões;
- d) Arquivos de certificados sanitários emitidos pelos órgãos competentes.
- e) Documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do SIM;
- f) Outros documentos e informações correlatas.

III - Equipe Técnica:

- a) Realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetais minimamente processados produzidos no Município de Mossoró, exercendo as funções determinadas no art. 7º, nos locais estabelecidos no art. 8º deste Regulamento;
- b) Compôr as Comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;
- c) Zelar e cumprir este Decreto.

Art. 17 - Para compôr a Equipe Técnica, o profissional deverá ter formação superior nas seguintes áreas:

- I – Medicina Veterinária;
- II – Engenharia de Alimentos;
- III – Engenharia Agrônômica ou Agronomia;

Art. 18 - No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá apresentar sua identificação funcional.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 19 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetais minimamente processados que realizem comércio no município de Mossoró, sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;
- VII - vegetais minimamente processados.

Seção I

Dos estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 20 - 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 para produção de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o

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

Art. 21 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Seção II

Dos estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 22 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios; e
- V - queijaria.

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

expedição.

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

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

§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem

Art. 26 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista.

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

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 27 - Apresentados os documentos exigidos na Lei nº 3.720/2019, o Serviço de Inspeção Municipal procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

§ 1º Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "CERTIFICADO DE

REGISTRO", constando o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§ 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da legislação municipal.

Art. 28 - A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 29 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIM

CAPÍTULO VIII DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 30 - O registro de produto será requerido junto ao SIM através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - Lay out dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos;

Art. 31 - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 32 - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 33 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 34 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO IX - DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 35 - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 36 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§2º Este sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 37 - Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V - Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - O estabelecimento deve possuir layout adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

IX - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - Encontrar-se em adequado estado de conservação,

isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIV - Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVIII - As portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - Paredes com pé-direito de no mínimo 3(três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXII - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXIV - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXV - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXVI - Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVII - Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIX - Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXX - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXII - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 38 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 39 - Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO X - DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 40 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 41 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 42 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 43 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 44 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 45 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 46 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 47 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 48 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 49 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§2º Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível à utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente.

II - Todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas;

III - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§5º Os praguicidas a que se refere o §3º deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 50 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 51 Os manipuladores devem:

I - Ter asseio pessoal, homens sem barba, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos; VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 52 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras

estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário. Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 53 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 54 Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde, anualmente serão submetidos a exames, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único. A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 55 Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 56 O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 57 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 58 Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO XI - DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 59 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 60 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 61 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo Único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 62 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 63 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 64 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 65 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 66 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 67 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 68 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Parágrafo único. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 69 O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições higiênico-sanitárias adequadas a fim de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem passar por vistoria do S.I.M. e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO XII - DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 70 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 71 Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo Único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 72 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XIII - DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 73 - Todos os produtos de origem animal e vegetal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 74 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM.

Art. 75 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 76 - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

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

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

§3º - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º - Os produtos de origem animal e vegetal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 77 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal e vegetal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 78 - Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

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

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura de Mossoró-RN, SIM/MOSSORÓ sob o n.º, seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

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

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 79 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos,

respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 80 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 81 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Parágrafo único - Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 82 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 83 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 84 - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 85 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal e vegetal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

Art. 86 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca. Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 87 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 88 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 89 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

SUBSEÇÃO II DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 90 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 91 - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 92 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 93 - Na rotulagem do leite "in natura" será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 94 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II – deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III – no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

Art. 95 - Na rotulagem do mel e seus derivados será observado mais o seguinte:

I – "mel centrifugado", todo o produto que tenha sido submetido a essa operação;

II – "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III – "mel de indústria", quando for aquecido, a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV – "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência constando juntamente com a designação o nome comum e o nome científico da espécie indígena;

V – a classificação, segundo a tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rótulo qual a flor predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então unifloral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

Art. 96 - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

Art. 97 - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 98 - Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 99 - Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 100 - No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 101 - A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 102 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural obedecerão às seguintes especificações:

I - Forma: quadrada;

II - Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III - Dizeres: Serviço de Inspeção Municipal - SIM. Numeração de registro. Inspeccionado. Prefeitura Municipal de Mossoró - RN.

Modelo:

Art. 103 - Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Mossoró", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

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

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de

diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

CAPÍTULO XV - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Art. 104 - Os produtos de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspeccionando-os antes da liberação.

Art. 105 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspeccionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 106 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 107 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XVI - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 108 - O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biologia molecular, histológicos e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 109 - Os produtos de origem animal e vegetal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, quando necessário mediante solicitação dos fiscais que compõem a equipe do SIM.

Art. 110 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as estabelecidas pelo SIM. Parágrafo único - Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificações.

Art. 111 - O exame físico-químico compreende:

I – os caracteres organolépticos;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – índices físicos e químicos;

IV – corantes, conservadores ou outros aditivos;

V – provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI – análise físico-química da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal. Parágrafo único - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 112 - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

I – caracteres organolépticos;

II – pesquisas de corantes e conservantes;

III – determinação de fraudes, falsificações e alterações;

IV – verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham esta Lei.

Parágrafo único - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das

causas.

Art. 113 - O exame microbiológico deve verificar:

I – presença de micro-organismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II – presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;

III – contagem total de micro-organismos sobre produtos de origem animal e vegetal;

IV – pesquisa e/ou contagem da flora determinada;

V – pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;

VI – exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII – exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 114 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

§1º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§2º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§3º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§4º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§5º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§6º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 115 - Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 116 - Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos; II - Lavrar o auto de infração.

Art. 117 - No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM. Art. 118 - Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 119 - Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 120 - A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências audíveis pelo SIM.

CAPÍTULO XVII - DAS INFRAÇÕES

Art. 121 - Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e vegetais minimamente processados sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênicas-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênicos-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo SIM;

IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM;

X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM;

XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XIV - Reutilizar embalagens;

XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM;

XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal;

XXVIII - Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente à liberação médica;

XXIX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXX - Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXI - Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM;

XXXIII - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM.

CAPÍTULO XVIII - DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 122 - As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

Art. 123 - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - Matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado no nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) Forem adulterados ou falsificados;

d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) Não estiverem adequados às condições higiênicas-sanitárias previstas neste regulamento.

II - Rótulos e embalagens, onde:

a) Não houver aprovação do SIM para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias.

§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do SIM;

§2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independentemente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.

Art. 124 - Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

I - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V - Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

VI - Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX - Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus

legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 125 - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

CAPÍTULO XIX - DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS CABÍVEIS

Art. 125 - Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 126 - As infrações referidas no artigo anterior são de Ação Penal Pública Incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo Único. Será admitida Ação Penal Privada Subsidiária da Pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 127 - Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 128 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIM.

Art. 129 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Registre-se, Publique-se e Cumpra-se. Mossoró (RN), 14 de novembro de 2019.

ROSALBA CIARLINI
Prefeita

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PORTARIA Nº 298/2019 – SMS

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 25 da Lei Complementar Municipal nº 080, de 28 de dezembro de 2012, e,

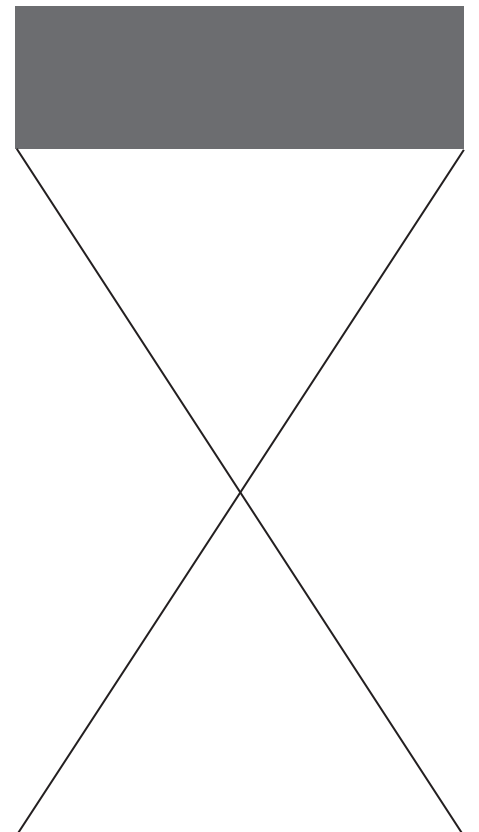
CONSIDERANDO o estabelecido no artigo 32 da Lei Complementar nº 020/2007 que institui o Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração – PCCR – do Município de Mossoró para os servidores do grupo ocupacional da saúde.

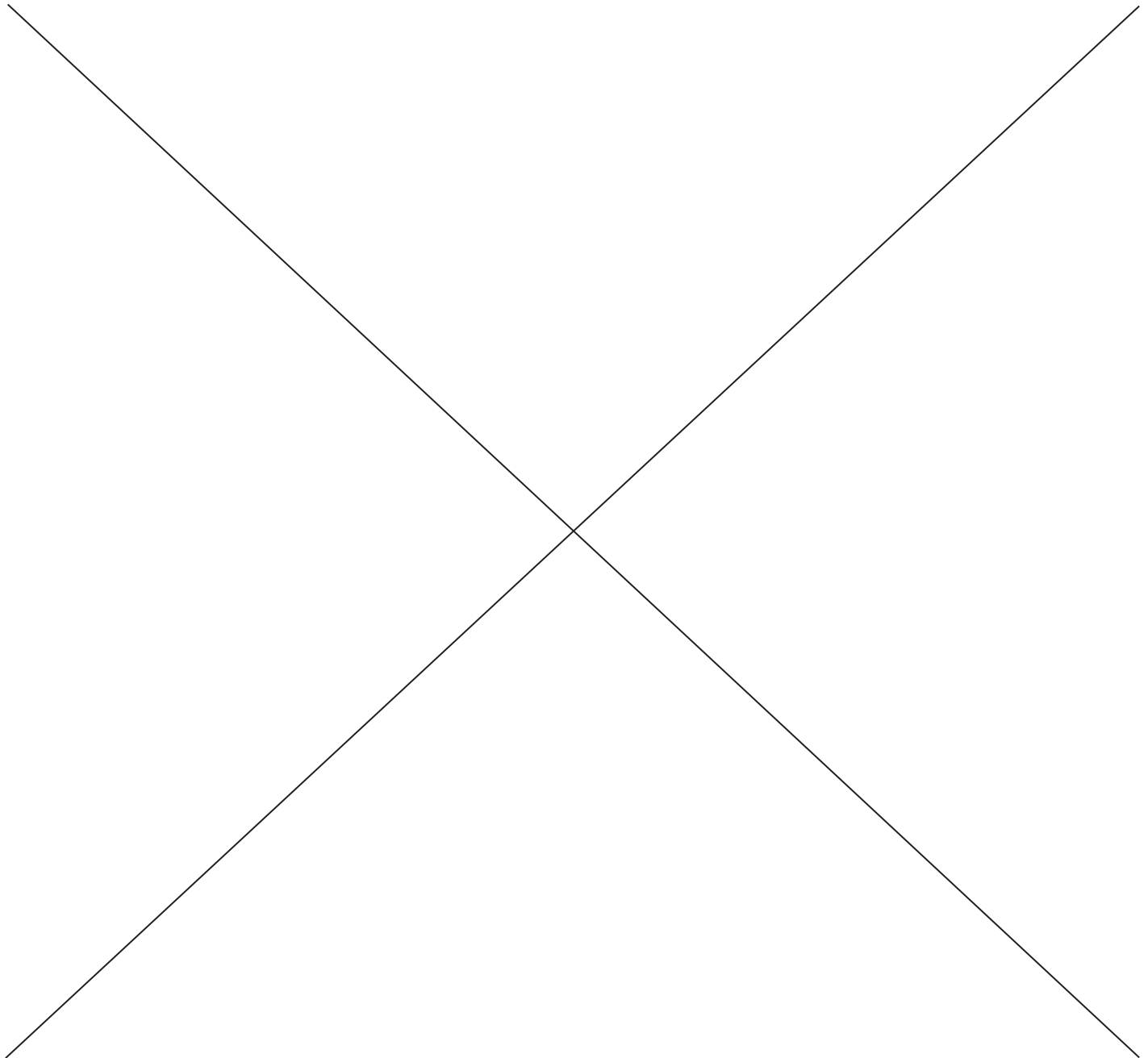
RESOLVE:

Art. 1º - EXCLUIR da Equipe de Estratégia de Saúde da Família/ESF, a servidora MARINA PEREIRA CORDEIRO, Auxiliar de Consultório Dentário/ ACD, Matrícula 404330, com lotação na equipe Nº 105 da UBS Antônio Camilo.

Art.º 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação. Mossoró-RN, 05 de Novembro de 2019.

Maria da Saudade de Azevedo Moreira Machado
Secretária Municipal de Saúde





EXPEDIENTE

JORNAL OFICIAL DE MOSSORÓ É UMA PUBLICAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, INSTITUÍDO PELA LEI N.º 2.378/2007, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL.

ROSALBA CIARLINI ROSADO
PREFEITA

NAYARA GADELHA DE OLIVEIRA
VICE-PREFEITA

FERNANDA KALLYNE RÊGO DE OLIVEIRA
SECRETÁRIA-CHEFE DO GABINETE DA PREFEITA

COMISSÃO DO JORNAL OFICIAL DE MOSSORÓ

DIRETORA-GERAL
MARIA AGLAIR ABREU
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

DIOGO ARAÚJO MARQUES
DIAGRAMAÇÃO

ENDEREÇO:

PALÁCIO DA RESISTÊNCIA – AVENIDA ALBERTO MARANHÃO, 1751 – CENTRO - CEP: 59600-005 – FONE: (84)3315-4935
EMAIL: JOM@PREFEITURADEMOSSORO.COM.BR