

DECRETO RIO Nº 46310 DE 1º DE AGOSTO DE 2019

Regulamenta o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA - e dá outras providências.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO a instituição do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro pela Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal*;

CONSIDERANDO a Lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem *sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal*;

CONSIDERANDO o Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que *regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal*;

CONSIDERANDO a necessidade de suplementação das normas federais supramencionadas, tendo em vista as especificidades inerentes à realidade presente no Município;

CONSIDERANDO que a necessidade de implantação do Serviço de Inspeção Municipal no Rio de Janeiro, para realizar o controle dos produtos de origem animal que são produzidos e que circulam em seu território, com o objetivo de proteger a saúde individual e coletiva dos riscos advindos dessas relações de consumo,

DECRETA:

Capítulo I Das Disposições Preliminares

Art. 1º Este regulamento dispõe sobre o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro de Produtos de Origem Animal – SIM-RIO/POA, instituído pelos arts. 15 e 16 da Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal*.

§ 1º O SIM-RIO/POA é o órgão competente para a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

§ 2º A inspeção de produtos de origem animal deve ser efetuada, privativamente, por servidor ocupante de cargo efetivo com formação em medicina veterinária, o qual é considerado autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA.

Art. 2º O SIM-RIO/POA vincula-se ao órgão sanitário municipal, assim definido nos termos do inciso I, do art. 6º, da Lei Complementar nº 197, de 2018, por meio de sua unidade técnica competente de Inspeção Agropecuária que, para os efeitos da alínea “c” do art. 4º da Lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterado pela Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ambas dispondendo *sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal*, e regulamentadas pelo Decreto federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, corresponde, em similaridade, a um departamento de agricultura.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA deve adotar procedimentos e métodos universais de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, a serem aplicados equitativamente sobre os estabelecimentos e produtos de origem animal sob o seu controle.

Art. 3º São de competência da Vigilância Sanitária Municipal, a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializam produtos de origem animal, onde não ocorra manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem e rotulagem.

Art. 4º Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção municipal, qualquer instalação, local ou dependência, incluídos as suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue, caça e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, fracionados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado.

Parágrafo único. Adota-se, ainda, para efeitos deste regulamento, as seguintes definições:

I – amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote, como parte da amostra geral;

II – análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

III – análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

IV – análise fiscal: análise efetuada na amostra coletada por servidores competentes do órgão sanitário municipal, para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislação pertinentes;

V – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado, a fim de assegurar amplo direito de defesa;

VI – animais de açougue: bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

VII – animais de caça: aqueles assim definidos nos termos do Decreto federal nº 9.013, de 2017;

VIII – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive doméstica em estado asselvajado e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

IX – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

X – auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por autoridades sanitárias do SIM-RIO/POA, designada pelo órgão sanitário municipal, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica;

XI – barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades sanitárias do SIM-RIO/POA que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;

XII – bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XIII – boas práticas de fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade, identidade, integridade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XIV – contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XV – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XVI – embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XVII – estabelecimento de produtos derivados de origem animal: aquele que realiza processos de fracionamento, manipulação, embalagem, reembalagem e rotulagem, a partir de produtos industrializados de origem animal inspecionados na origem, desde que preservadas as suas características sensoriais e observadas rigorosamente as condições de conservação indicadas pelo fabricante e pelas normas vigentes, admitido o congelamento, descongelamento, cortes especiais e a adição de ingredientes permitidos;

XVIII – etiqueta lacre: sistema de identificação de cortes primários, tais como quartos de carcaça e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate;

XIX – fiscalização: ação direta, exclusiva dos órgãos ou entidades do poder público, efetuado por servidores públicos com poder de polícia sanitária para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XX – gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;

XXI – Guia de Autorização de Trânsito Agropecuário – GATA: documento emitido pelo SIM-RIO/POA, que, conforme o caso, acompanha os produtos oriundos dos estabelecimentos sob inspeção municipal e que detenham equivalência com os serviços estadual ou federal, destinados a qualquer tipo de manipulação em outros estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro ou Serviço de

Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal, inclusive dentro do território do Município;

XXII – higienização: procedimento que consiste na execução das etapas de limpeza e sanitização, a ser realizado nos estabelecimentos;

XXIII – inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos dentro da técnica, e que proporcionem a melhoria do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.

XXIV – insensibilização: processo, aprovado pelo órgão competente, aplicado ao animal para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XXV – inspeção: constatação das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos de origem animal relacionados aos processos industriais e seus sistemas de controle, nas etapas de recebimento, abate, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXVI – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue ou remoção a seco por meios mecânicos;

XXVII – Licença Sanitária de Funcionamento – LSF: documento emitido no âmbito do órgão sanitário municipal, imprescindível ao funcionamento de estabelecimentos sujeitos ao controle da vigilância sanitária e da vigilância de zoonoses;

XXVIII – MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXIX – Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXX – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento e modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXXI – parecer técnico: manifestação fundamentada emitida por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA sobre questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não;

XXXII – perfil agroindustrial: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e esboço que serve de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial;

XXXIII – pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;

XXXIV – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXXV – produto de origem animal ou derivado: aquele destinado ao consumo humano, obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas;

XXXVI – produto clandestino de origem animal: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXXVII – programas de autocontrole: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos e que incluam programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou programas equivalentes reconhecidos pelo MAPA;

XXXVIII – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de produto de origem animal em relação a padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXIX – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XL – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XLI – registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou exclusão, pronta

disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XLII – Responsável Técnico por Estabelecimento de Produto de Origem Animal – RT: profissional devidamente inscrito em órgão fiscalizador do exercício da profissão e habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica, junto ao SIM-RIO/POA, por determinado processo produtivo sob inspeção;

XLIII – rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou à tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLIV – sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XLV – SIE-RJ: Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro;

XLVI – SIF: Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal;

XLVII – SISBI/POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal: condição de equivalência na qual as medidas aplicadas pelo SIM-RIO/POA de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica, permitam alcançar os mesmos objetivos e padrões de fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos sujeitos à inspeção federal, conforme o disposto na legislação pertinente;

XLVIII – subproduto de origem animal: todas as partes ou derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados quando da obtenção de produtos de origem animal;

Art. 5º A inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal abrangem:

I – registro de estabelecimentos de produtos de origem animal;

II – emissão de autorização para o trânsito agropecuário de animais e produtos de origem animal;

III – inspeção antes e depois da morte das diferentes espécies animais;

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

- V – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- VI – verificação da prática de hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- VII – verificação e aprovação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VIII – coleta de amostras 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;
- IX – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal, na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos com os países importadores;
- X – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- XI – verificação da água de abastecimento;
- XII – verificação das 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 de outros componentes;
- XIII – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XIV – verificação dos meios de transporte de animais vivos, produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;
- XV – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XVI – controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e seus produtos e subprodutos, ao longo da cadeia produtiva;
- XVII – certificação dos produtos obtidos de sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local;

XVIII – certificação sanitária e o registro dos produtos de origem animal;

XIX – combate permanente ao abate, produção, transporte e comercialização clandestinos.

§ 1º Nos abatedouros frigoríficos das espécies de açougue e de caça, o serviço de inspeção municipal será instalado em caráter permanente.

§ 2º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção será realizada apenas durante as operações de abate.

§ 3º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção deve ser realizada em caráter periódico, com frequência a ser definida em regulamento técnico complementar.

§ 4º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados, a critério da autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, estão sujeitos a sofrer reinspeção quando constatada sua utilização como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

Capítulo II

Dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal

Seção I

Da classificação

Art. 6º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados como:

I – carnes e derivados;

II – pescado e derivados;

III – ovos e derivados;

IV – leite e derivados;

V – produtos de abelhas e derivados;

VI – armazenagem;

VII – produtos não comestíveis.

§ 1º Os abatedouros frigoríficos se destinam ao abate dos animais produtores de carne e à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição desses produtos, dotados de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis ou não.

§ 2º As unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos se destinam à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis, incluindo-se a fabricação de gelatina e produtos colagênicos e o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis.

§ 3º O barco fábrica de pesca se destina à captura, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Os abatedouros frigoríficos de pescado se destinam ao abate, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição desses produtos, podendo realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis ou não.

§ 5º As unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado se destinam à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição desses produtos, 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.

§ 6º A estação depuradora de moluscos bivalves se destinada à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição desses produtos.

§ 7º A granja avícola se destina à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria, destinada à comercialização direta, sendo permitida a comercialização para a unidade de beneficiamento de derivados.

§ 8º A unidade de beneficiamento de ovos e derivados se destina à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a sua expedição ou de seus derivados, sendo-lhe facultada:

I – a classificação, quando a unidade de beneficiamento receber ovos já classificados;

II – a exigência de instalações para a industrialização, quando esta destinar-se exclusivamente à expedição de ovos.

§ 9º A granja leiteira destina-se à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo 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.

§ 10. O posto de refrigeração é intermediário entre as propriedades produtoras e as usinas de beneficiamento de leite ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 11. A usina de beneficiamento de leite se destina à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição desse produto para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 12. A fábrica de laticínios se destina à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e de 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.

§ 13. A queijaria se destina à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, na qual envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição do produto, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§ 14. A unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas se destina ao recebimento de matérias-primas de apicultores, à extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição do produto, facultados o beneficiamento e o fracionamento.

§ 15. O entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados se destina à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas,

provenientes de outros estabelecimentos produtores, facultada a extração de matérias-primas recebidas de apicultores.

§ 16. Os estabelecimentos de armazenagem são subclassificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal: destinado, exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção, vedado o fracionamento, manipulação ou reembalagem;

II – casa atacadista: estabelecimento regulado pela vigilância sanitária e que mantém relação com o SIM-RIO/POA para fins de reinspeção, destinado à recepção, armazenagem e expedição, entre outros, de produtos de origem animal prontos para a comercialização, acondicionados e rotulados, vedado o fracionamento, manipulação ou reembalagem.

§ 17. A unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis se destina à recepção, manipulação e processamento de matérias primas e resíduos de animais para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Art. 7º Classificam-se, também, como estabelecimentos de produtos de origem animal:

I – o comércio com autosserviço;

II – a pequena agroindústria familiar;

III – as propriedades cuja atividade seja, entre outras, fornecer matéria-prima destinada à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

§ 1º Entende-se por estabelecimento comercial com autosserviço, para efeitos deste regulamento, a atividade, exercida por pessoa jurídica, de comércio varejista de produtos derivados de origem animal, quando manipulados, fracionados, transformados, beneficiados, cominuídos, moídos, congelados, descongelados, embalados, reembalados e rotulados exclusivamente em suas próprias dependências, na ausência dos consumidores e a estes diretamente disponibilizados mediante exposição, com ou sem emprego de frio, vedada a sua distribuição.

§ 2º Não é considerado comércio com autosserviço, para efeito deste Decreto, o estabelecimento que manipula, fraciona, mói, embala e rotula produtos de origem animal na presença dos consumidores, mediante solicitação dos mesmos e a estes individualmente entregues no ato da venda, sujeitando-se o mesmo ao regramento de vigilância sanitária.

Art. 8º São considerados estabelecimentos comerciais com autosserviço, para efeito deste Decreto, aqueles licenciados para os seguintes ramos de atividade:

I – açougue e congêneres;

II – peixaria e congêneres;

III – laticínios, frios e congêneres;

IV – supermercado, mercado, mercearia e congêneres, que possuam quaisquer atividades previstas nos incisos I ao III deste artigo;

V – padaria com fracionamento de laticínios e frios;

VI – restaurante, com produção de embutidos, preparações e cortes especiais de produtos cárneos.

§ 1º É permitido ao comércio varejista organizado em rede, a centralização da industrialização de produtos de origem animal, com vistas à distribuição exclusiva no âmbito de suas lojas, desde que realizada em estabelecimentos destinados, exclusivamente, a essa finalidade, classificados, cumulativamente ou não, na forma dos §§ 2º, 5º e 12 do art. 6º, observadas as normas específicas.

§ 2º Para fins do disposto no § 1º, considera-se rede o conglomerado de lojas ou filias vinculadas a uma mesma marca e razão social.

Seção II Do registro

Art. 9º A construção e o funcionamento de estabelecimentos destinados ao abate de animais, à industrialização e à armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não dependem de prévia aprovação pelo SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. Ficam dispensados de aprovação prévia ao funcionamento, os estabelecimentos comerciais com autosserviço, as pequenas agroindústrias familiares e as propriedades cuja atividade seja, entre outras, fornecer matéria-prima destinada à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

Art. 10. A concessão, a cassação e o restabelecimento de registro de estabelecimentos junto ao SIM-RIO/POA obedecerá aos fundamentos técnicos previstos neste regulamento e aos procedimentos administrativos e prazos contidos no Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a*

Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências.

Parágrafo único. As exigências documentais, procedimentais e o fluxo processual, relativos à concessão do registro dos estabelecimentos junto ao SIM-RIO/POA, são os definidos pelo órgão sanitário municipal.

Art. 11. O Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária – REPA, de que trata o art. 18 da Lei Complementar nº 197, de 2018, e suas revalidações anuais, constituem-se licenciamento sanitário indispensável ao funcionamento das atividades sujeitas ao controle do SIM-RIO/POA.

§ 1º A concessão de revalidações anuais do REPA pode ser dispensada de aprovação prévia, considerando a periodicidade das inspeções realizadas, os sistemas de autocontrole implantados e em funcionamento, e o histórico de não conformidades, na forma prevista em regulamento técnico específico.

§ 2º Os estabelecimentos comerciais com autosserviço devem manifestar interesse em aderir ao SIM-RIO/POA e, nesse caso, o REPA abrangerá a totalidade de atividades por estes exercidas, absorvendo, para efeitos administrativos, a LSF.

§ 3º A não manifestação de interesse do estabelecimento de comércio com autosserviço pela adesão ao SIM-RIO/POA, o sujeita ao licenciamento compulsório pela vigilância sanitária.

§ 4º As centrais de distribuição das redes de comércio varejista que aderirem ao SIM-RIO/POA, com ou sem autosserviço, serão classificadas na forma do inciso I do § 16 do art. 5º.

§ 5º O estabelecimento subclassificado como casa atacadista deve obter a LSF junto à Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 12. Fica assegurado o funcionamento dos estabelecimentos que estejam em processo de adesão ao SIM-RIO/POA e que sejam oriundos do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual do Rio de Janeiro – SIE-RJ, até a concessão do REPA inicial.

Seção III

Da Instalação e Desinstalação do SIM-RIO/POA

Art. 13. Após a concessão do REPA, o SIM-RIO/POA será instalado no estabelecimento por ato de sua autoridade competente.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA pode ser provisoriamente instalado nos estabelecimentos comerciais com autosserviço, nas pequenas agroindústrias voltadas ao consumo local, nos locais de produção agropecuária familiar ou artesanal e nas propriedades

fornecedoras de matérias primas, até a concessão do REPA inicial, quando será instalado em caráter permanente.

Art. 14. Nos estabelecimentos que realizem atividades em ambientes independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, pode ser dispensada a construção isolada de dependências sociais comuns.

§ 1º Cada estabelecimento sob inspeção do SIM-RIO/POA será responsabilizado solidariamente pelo atendimento às disposições deste Decreto e normas complementares, nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesma razão social, localizados ou não em uma mesma área industrial, devem ser registrados sob o mesmo número.

Art. 15. O estabelecimento que interrompa seu funcionamento por mais de seis meses deve informar o fato ao SIM-RIO/POA, somente podendo reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Deve ser desinstalado o SIM-RIO/POA do estabelecimento que interromper seu funcionamento ou não realizar comércio pelo período de um ano.

Art. 16. Na hipótese de desinstalação do SIM-RIO/POA, a produção deve ser imediatamente suspensa, com a apreensão da rotulagem e recolhimento dos materiais pertencentes ao Serviço, além de documentos, lacres e carimbos oficiais, sem prejuízo da aplicação de multa, interdição e de apreensão e inutilização dos produtos encontrados no mercado **comercializados a posteriori**.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimento registrado junto ao SISBI/POA, a suspensão da produção deve ser oficialmente comunicada às autoridades competentes do SIF, dos serviços de inspeção dos estados e municípios, bem como dos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 17. Deve requerer REPA inicial o estabelecimento que sofrer alteração nos seguintes aspectos originários do registro:

I – inclusão ou exclusão de atividade;

II – transferência, mediante aquisição, locação, alienação ou arrendamento;

III – reforma, ampliação ou remodelação, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

IV – localização do estabelecimento;

V – alteração de razão social, característica ou finalidade do estabelecimento.

§ 1º As hipóteses previstas nos incisos I e II deste artigo não implicam a desinstalação do SIM-RIO/POA, desde que preservadas as demais características originais do registro e observadas as boas práticas de fabricação e produção.

§ 2º Na ocorrência das situações previstas nos incisos I ao IV deste artigo, deve ser preservada a numeração de registro junto ao SIM-RIO/POA originariamente concedida.

§ 3º O RT pelo estabelecimento deve comunicar formalmente ao SIM-RIO/POA a alteração de que trata o caput, com a justificativa e da descrição da mesma, acompanhadas, se for o caso, de plantas atualizadas indicando a eventual demolição ou construção.

Seção IV

Das condições físico-estruturais e de higiene

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal somente podem funcionar quando completamente instalados e equipados para a finalidade a que se destinem, conforme projeto aprovado pelo SIM-RIO/POA.

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

Art. 19. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 20. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 21. É 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-RIO/POA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM-RIO/POA.

Art. 22. O regulamento específico disciplinará as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA.

Seção V Das obrigações

Art. 23. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I – atender ao disposto neste Decreto e em normas específicas;
- II – disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas;
- III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-RIO/POA, alimentando o SISVISA sempre que solicitado;
- V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-RIO/POA, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI – comunicar ao SIM-RIO/POA, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;
- IX – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X – fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

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

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

XIV – garantir o acesso de representantes do SIM-RIO/POA 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 à fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XVI – realizar o 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;

XVII – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não tenha sido realizado na presença do SIM-RIO/POA.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM-RIO/POA.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque.

§ 3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput será de responsabilidade de pessoa jurídica credenciada para este fim.

§ 4º A pessoa jurídica credenciada na forma do § 3º será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização municipal.

Art. 24. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O SIM-RIO/POA deve estabelecer em normas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 25. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas específicas.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção.

Art. 26. Os estabelecimentos devem apresentar toda a documentação solicitada pelo SIM-RIO/POA, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 27. Os estabelecimentos devem possuir, conforme o caso, profissionais RT na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja qualificação necessária deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM-RIO/POA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais RT.

Art. 28. Os estabelecimentos sob inspeção municipal não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob SIF, SIE-RJ ou do próprio SIM-RIO/POA.

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e o estabelecimento conste no cadastro geral do SISBI/POA.

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos estados, do Distrito Federal e dos municípios desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 29. Os estabelecimentos só podem comercializar e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido alterados ou fraudados;

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

Capítulo III Dos Produtos de Origem Animal

Seção I Da inspeção industrial e sanitária

Art. 30. O órgão sanitário municipal deve estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, além de desenvolver programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput deve contemplar a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 31. O SIM-RIO/POA, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em legislação específica, nos programas de autocontrole ou ainda, determinar a realização das mesmas pela empresa.

Seção II Do registro

Art. 32. Todo produto de origem animal produzido no Município do Rio de Janeiro deve ser registrado no SIM-RIO/POA.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados devem ser registrados mediante aprovação prévia SIM-RIO/POA.

Art. 33. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I – as matérias-primas e os ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – a descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III – a descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV – a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM-RIO/POA.

Art. 34. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM-RIO/POA

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no art. 33, o requerente deve apresentar ao SIM-RIO/POA:

I – proposta de denominação de venda do produto;

II – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM-RIO/POA julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

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

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também devem ser consideradas na análise da solicitação, a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 35. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 36. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 37. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-RIO/POA.

Art. 38. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento devem ser estabelecidos em norma complementar editada pelo órgão sanitário municipal.

Parágrafo único. O registro deve ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação e poderá ser restabelecido, quando do seu cumprimento.

Seção III Da Embalagem

Art. 39. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam 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 exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 40. É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 41. 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-RIO/POA.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Seção IV Da Rotulagem

Subseção I Da Rotulagem em Geral

Art. 42. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores, com a finalidade de identificar o produto de origem animal destinado ao comércio.

Art. 43. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, registrados e identificados por meio de rótulos.

§ 1º O rótulo deve ser:

I – disposto em local visível, quando se tratar de produto destinado diretamente ao consumo ou quando enviado a outros estabelecimentos que o processarão;

II – resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos;

III – confeccionado com material aprovado pelo órgão regulador de saúde, quando em contato direto com o produto.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 44. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 45. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no serviço de inspeção competente.

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

Art. 46. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I – a designação do produto;

II – o nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – o nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV – o carimbo oficial do SIM-RIO/POA, constando, além dos demais dizeres obrigatórios, a indicação do registro do estabelecimento;

V – a logomarca específica, regulamentada na forma da legislação pertinente, posicionada à direita do carimbo oficial, nos casos de:

a) equivalência com o SIF, a marca SISBI;

b) produto artesanal, o selo arte;

VI – o CNPJ ou CPF, conforme o caso;

VII – a marca comercial do produto, quando houver;

VIII – a data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX – a lista de ingredientes e aditivos;

X – a indicação do número de registro do produto;

XI – a identificação do país de origem;

XII – as instruções sobre a temperatura de conservação do produto, inclusive após a abertura de sua embalagem;

XIII – a indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XIV – as instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O número de registro do estabelecimento de produto de origem animal deve constar no carimbo de inspeção, sem a designação “número” ou sua abreviatura, aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 2º A indicação do número de registro do produto na rotulagem deve se dar por meio dos dizeres “Registrado no SIM-RIO/POA sob o n.º 000/000”, onde o primeiro número corresponde à numeração de registro do estabelecimento e o segundo, ao número de registro do produto;

§ 3º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 4º 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.

§ 5º 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”.

§ 6º Nos casos de que trata o § 5º, 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 SIM-RIO/POA.

Art. 47. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 48. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 49. 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. 50. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha registrado o seu processo de fabricação e composição.

Art. 51. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 52. No caso dos produtos importados, é permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em acordos internacionais de mútuo comércio.

Art. 53. 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 serviço de inspeção responsável pelo registro.

Art. 54. Os rótulos e carimbos devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 55. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Subseção II Da rotulagem em particular

Art. 56. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares devem ser submetidos à avaliação do SIM-RIO/POA.

Art. 57. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo de inspeção diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo de inspeção, conforme normas complementares.

Art. 58. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 59. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 60. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Ficam excluídas da proibição prevista no caput:

I – a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

II – a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 61. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 62. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “DESCONGELADO”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 63. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS

MENORES DE 1 ANO DE IDADE”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 64. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II – conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 65. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção correspondente, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, além de atender às normas específicas.

Art. 66. Os rótulos das embalagens de produtos de origem animal processados por estabelecimentos comerciais com autosserviço devem conter, além do carimbo do SIM-RIO/POA, o nome da loja ou da rede a que se vincula.

Seção V Dos Carimbos de Inspeção

Art. 67. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM-RIO/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 68. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – as expressões:

a) “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA”, grafada de forma centralizada a partir borda superior externa;

b) “Rio de Janeiro”, grafada de forma centralizada a partir da borda superior interna;

c) “Inspeccionado”, grafada ao centro;

d) “SIM-RIO/POA”, grafada na borda inferior interna;

II – o número de registro do estabelecimento, grafado abaixo da palavra “Inspeccionado”;

§ 2º Pode ser dispensado o uso da expressão “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA”, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 69. Os carimbos do SIM-RIO/POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas técnicas específicas, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a dez centímetros quadrados, o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 70. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM-RIO/POA, sem prejuízo da aplicação de multas e demais sanções cabíveis.

Art. 71. Os diferentes modelos de carimbos do SIM-RIO/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – primeiro modelo:

a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, oriundos de estabelecimentos classificados, conforme o caso, como abatedouros e/ou indústrias de carnes, pescado, ovos e leite e seus derivados, bem como de beneficiamento de mel e de propriedades produtoras;

b) forma: circular;

c) dimensões:

1 – um centímetro de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a dez centímetros quadrados;

2 – dois centímetros ou três centímetros de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até um quilograma;

3 – quatro centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a um quilograma até dez quilogramas;

4 – cinco centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a dez quilogramas;

d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado, centralizado e logo abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente centralizada e “Rio de Janeiro”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “SIM-RIO/POA”, acompanhando a curva inferior e a expressão “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA” deve estar disposta ao longo da curva superior externa;

II – segundo modelo:

a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, oriundos de estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço;

b) forma: circular;

c) dimensões:

1 – um centímetro de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a dez centímetros quadrados;

2 – dois centímetros ou três centímetros de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até um quilograma;

3 – quatro centímetros de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a um quilograma;

d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado, centralizado e logo abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente centralizada e “Rio de Janeiro”, que acompanha a curva superior interna do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “SIM-RIO/POA”, acompanhando a curva inferior interna; a expressão “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA” deve estar disposta ao longo da curva superior externa e a expressão “COMÉRCIO COM AUTOSSERVIÇO” deve estar grafada em caixa alta, centralizada e destacada ao longo da curva inferior externa;

III – terceiro modelo:

a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, oriundos de estabelecimentos classificados como pequenas agroindústrias familiares;

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dimensões:

1 – dois centímetros por um centímetro, quando aplicado em embalagens com peso de até duzentos e cinquenta gramas;

2 – três centímetros por dois centímetros, quando aplicado nas embalagens com peso entre duzentos e cinquenta gramas e um quilograma;

3 – quatro centímetros por três centímetros, quando aplicado em embalagens com peso entre um quilograma e dez quilogramas;

4 – cinco centímetros por quatro centímetros, quando aplicado em embalagens com peso acima de dez quilogramas;

d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado, centralizado e logo abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente centralizada e “Rio de Janeiro”, que acompanha o lado superior interno do retângulo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “SIM-RIO/POA”, acompanhando o lado inferior interno; a expressão “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA” deve estar disposta ao longo do lado superior externo e a expressão “AGROINDÚSTRIA FAMILIAR” deve estar grafada em caixa alta, centralizada e destacada ao longo do lado inferior externo;

IV – quarto modelo:

a) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dimensões: sete centímetros por cinco centímetros;

d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Rio de Janeiro”, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “SIM-RIO/POA”, acompanhando a curva inferior;

V – quinto modelo:

a) 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;

b) forma: idêntica ao quarto modelo;

c) dimensões: cinco centímetros por três centímetros;

d) dizeres: idênticos ao quarto modelo;

VI – sexto modelo:

a) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

b) forma: quadrada;

c) dimensões:

1 – três centímetros de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas;

2 – quinze centímetros de lado quando aplicado em sacarias;

d) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão “INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA” deve estar disposta ao longo do lado superior externa;

VII – sétimo modelo:

a) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de:

1 – esterilização pelo calor (E);

2 – salga (S);

3 – cozimento (C);

4 – tratamento pelo frio (TF);

5 – fusão pelo calor (FC);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dimensões: sete centímetros por seis centímetros;

d) dizeres: a palavra “Rio de Janeiro” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM-RIO/POA”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de cinco centímetros; ou “TF” ou “FC” com altura de dois centímetros e meio para cada letra;

VIII – oitavo modelo:

a) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

b) forma: circular;

c) dimensões: quinze milímetros de diâmetro;

d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais “SIM-RIO/POA” colocadas horizontalmente, e a palavra “Rio de Janeiro” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “Inspeccionado” seguindo a borda inferior do círculo;

IX – nono modelo:

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

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dimensões: sete centímetros por seis centímetros;

d) dizeres: a palavra “Rio de Janeiro” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “SIM-RIO/POA”; e logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no terceiro modelo com quatro centímetros de diâmetro.

Seção VI

Do trânsito e da certificação sanitária

Art. 72. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção do SIM-RIO/POA, desde que atendidas às normas vigentes, é:

I – livre para o comércio em território municipal, quando devidamente identificado por meio de marcas oficiais;

II – condicionado à certificação sanitária municipal, quando destinados ao comércio intermunicipal ou interestadual, em se tratando de equivalência com o SISBI/POA.

Art. 73. Os veículos, os contentores ou os compartimentos destinados ao transporte de animais, matérias primas e produtos de origem animal, devem:

I – garantir a manutenção de sua integridade e conservação;

II – ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas específicas.

§ 2º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-RIO/POA.

Art. 74. O Certificado Sanitário Municipal – CSM emitido para matéria prima ou produto de origem animal destinado, mediante equivalência com o SISBI/POA, ao comércio intermunicipal ou interestadual, deve atender ao modelo definido pelo órgão sanitário municipal.

Art. 75. Depende da emissão, pelo SIM-RIO/POA, de Guia de Autorização para o Trânsito Agropecuário – GATA, nos termos do art. 19, da Lei Complementar nº 197, de 2018, o trânsito de:

I – matérias-primas e produtos de origem animal que tenham obtido CSM;

II – matérias-primas e produtos de origem animal não identificados por meio de marcas oficiais;

III – matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional ou graxaria;

IV – espécies animais destinadas ao abate e colmeias, provenientes de propriedades registradas no SIM-RIO/POA.

Art. 76. A GATA será emitida com base nas informações prestadas pelo estabelecimento de origem.

Art. 77. A autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA deve determinar o retorno de quaisquer produtos de origem animal à origem, quando o mesmo não tiver autorização para circular em território municipal ou no caso de infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada.

§ 2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias da origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

Art. 78. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob SIF ou SIE-RJ, quando em trânsito pelo território municipal, ficam sujeitos ao controle oficial do SIM-RIO/POA, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados, ainda que se destinem ao comércio intermunicipal ou interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares e respeitadas as competências específicas.

Art. 79. A importação de matérias-primas e de produtos de origem animal por estabelecimentos sob inspeção do SIM-RIO/POA com equivalência ao SIF, somente deve ser autorizada quando:

I – estiverem previamente registrados pelo SIF;

II – estiverem rotulados de acordo com a legislação específica;

§ 1º A circulação no território municipal de matérias-primas e de produtos de origem animal importados somente deve ser autorizada após a reinspeção e fiscalização pelo SIM-RIO/POA.

§ 2º A critério do SIM-RIO/POA, a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados pode ser dispensada, ficando a circulação destes autorizada após a fiscalização.

Capítulo IV

Das Infrações e dos Procedimentos Administrativos

Art. 80. As infrações e os procedimentos administrativos relativos à inspeção e fiscalização industrial e sanitária e de produtos de origem animal são os previstos no Decreto-Rio nº 45.585, de 2018.

Art. 81. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM-RIO/POA pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados, em atendimento a programas nacionais, estaduais ou municipais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem concordância expressa.

Capítulo V

Das Disposições Finais

Art. 82. O modelo de carimbo, as exigências e os demais procedimentos voltados aos estabelecimentos de produtos de origem animal artesanais deve ser objeto de regulamentação específica, a cargo do órgão sanitário municipal.

Art. 83. O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de legislação de âmbito federal ou estadual, que venha a complementá-la.

Art. 84. O órgão sanitário municipal, por meio da SIM-RIO/POA e da vigilância sanitária, deve atuar para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o caput incluem a atuação conjunta nos procedimentos de importação ou exportação dos produtos alimentícios e de certificação sanitária internacional destes produtos.

Art. 85. O SIM-RIO/POA deve adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

II – surtos;

III – quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-RIO/POA deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 86. O órgão sanitário municipal expedirá normas técnicas complementares relativas:

I – ao funcionamento do SIM-RIO/POA;

II – ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município do Rio de Janeiro – RIISPOA-RIO;

III – aos padrões de identidade e qualidade de produtos de origem animal;

IV – às Boas Práticas de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, voltada à racionalização e harmonização dos processos de trabalho executados pelas autoridades sanitárias competentes do SIM-RIO/POA;

V – às exigências administrativas e procedimentais relativas à concessão de registro de estabelecimentos e produtos sujeitos ao SIM-RIO/POA;

VI – ao funcionamento de estabelecimentos agroindustriais de qualquer espécie, bem como de propriedades produtoras, resguardadas as devidas especificidades;

VII – à identidade visual dos carimbos de inspeção.

Art. 87. A petição para a concessão de registro de estabelecimentos e produtos junto ao SIM-RIO/POA deve se dar, preferencialmente, em ambiente eletrônico.

Art. 88. Os casos omissos e as situações não previstas neste Decreto serão resolvidos pelo órgão sanitário municipal, com base em dados e informações técnico-científicas.

Art. 89. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 1º de agosto de 2019; 455º ano da fundação da Cidade.

MARCELO CRIVELLA