DIÁRIO OFICIAL



Prefeitura Municipal
de
Acajutiba

ÍNDICE DO DIÁRIO

PREGÃO ELETRÔNICO
AVISO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045-2025.....

DECRETO
DECRETO Nº 181/2025 - DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ACAJUTIBA –BA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.....

AVISO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045-2025

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACAJUTIBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ACAJUTIBA - BAHIA
CNPJ Nº 13.758.842/0001-59

AVISO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045-2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 157-2025

A Prefeitura Municipal de Acajutiba – Bahia, de acordo com Lei nº 14.133/21, torna público que será realizada uma licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA com critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE, cujo OBJETO é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE COMBUSTÍVEIS (gasolina, diesel comum e diesel S-10), DESTINADOS AO ABASTECIMENTO DAS MÁQUINAS E VEÍCULOS PERTENCENTES A FROTA DO MUNICÍPIO OU QUE ESTEJAM LOCADOS A PREFEITURA MUNICIPAL DE ACAJUTIBA – BA**. Sessão de abertura realizar-se às **09:00 horas do dia 06/01/2026. LOCAL - SÍTIO ELETRÔNICO: https://www.licitanet.com.br/.** O edital encontra-se disponível em https://doem.org.br/ba/acajutiba/editais. Maiores informações pelo e-mail licitacaoacajutiba@gmail.com. Acajutiba – BA, 17.12.2025. Ronaldo dos Santos Ribeiro – Pregoeiro Oficial.

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

DECRETO Nº 181/2025 - DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ACAJUTIBA –BA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACAJUTIBA
Gabinete do Prefeito

DECRETO 181/2025 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2025.

Dispõe sobre o Regulamento do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal no município de Acajutiba –Ba e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ACAJUTIBA, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, em conformidade com a Lei Municipal nº 042 de 28 de maio de 2021.

DECRETA:

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o Município de Acajutiba, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
§ 1º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município.
§ 2º - Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, fazer cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se refiram à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
§ 3º - A inspeção e a fiscalização de estabelecimento varejista são de competência da Secretaria de Saúde do Estado ou dos Municípios por meio das vigilâncias sanitárias.
§ 4º A inspeção e a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 7.889, de 1989, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual.
Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização, previstos neste Regulamento:
I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
II - o pescado e seus derivados;
III - o leite e seus derivados;
IV - os ovos e seus derivados;
V - os produtos de abelhas e seus derivados.
§ 1º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados

Praça Aquinoel Borges, 54 – Centro – Acajutiba – Bahia – CEP: 48360-000
Tel/Fax: (75) 3434-2021 – CNPJ: 13.696.521-0001-77
e-mail:gabinete.acajutiba@gmail.com

poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.
§ 2º - A fiscalização e inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.
Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é a entidade responsável pela fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, no âmbito da inspeção municipal.
Art. 4º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.
Art. 5º - As atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão executadas e coordenadas por Médicos Veterinários Oficiais.
Art. 6º - Para os fins deste Regulamento, são adotadas 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 controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;
III - análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;
IV - análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pela entidade fiscalizadora para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes;
V - animais de açougue: bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, ovinos, coelhos e aves domésticas;
VI - 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;
VII - animais silvestres: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;
VIII - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, designada pelo SIM, 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;
IX - barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;
X - bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em

harmonia com o ambiente que o rodeia;
XI - 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 e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;
XII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;
XIII - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);
XIV - 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;
XV - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, 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;
XVI - interdição: impedimento ou proibição do funcionamento ou da utilização da área, produto ou serviço por descumprimento da legislação sanitária ou risco iminente à saúde pública;
XVII - etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (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;
XVIII - fiscalização: ação direta, privativa e não delegável 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;
XIX - gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;
XX - guia de trânsito de produtos de origem animal: documento que acompanha os produtos oriundos dos estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, destinados a qualquer tipo de manipulação em outros estabelecimentos inspecionados;
XXI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;
XXII - insensibilização: processo aprovado pelo órgão competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;
XXIII - inspeção: constatação das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos de origem animal relacionados aos processos industriais e seus sistemas de

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

controle, nas etapas de recebimento, abate, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
XXIV - inspeção local: Serviço de Inspeção Municipal implantado no estabelecimento registrado no SIM, representado pelo Médico Veterinário Oficial;
XXV - 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;
XXVI - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
XXVII - Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal ou que esteja à disposição do SIM para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;
XXVIII - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
XXIX - parecer técnico: manifestação emitida por Médico Veterinário Oficial legalmente fundamentado sobre uma questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não conforme;
XXX - perfil agroindustrial: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout que servem de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial;
XXXI - pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;
XXXII - 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;
XXXIII - produto de origem animal: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;
XXXIV - produto de origem animal clandestino: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente;
XXXV - Programas de Autocontrole: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes;
XXXVI - rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;
XXXVII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;
XXXVIII - 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;
XXXIX - responsável técnico legalmente habilitado: médico veterinário devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária e por ele habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica;
XL - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a 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;
XLI - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;
XLII - 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;
XLIII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários oficiais com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II - FISCALIZAÇÃO, INSPEÇÃO E ORGANIZAÇÃO

Art. 7º - O SIM estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.
Art. 8º - Para as atividades de auditoria, qualquer que seja a finalidade, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a equipe será composta por Médicos Veterinários Oficiais.
Art. 9º - O que não couber aos estabelecimentos registrados fica a cargo do SIM, disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.
Art. 10 - O SIM disporá de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e poderá dispor de pessoal de nível médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado, devidamente capacitado, para auxilio nas atividades relativas à inspeção sanitária ante e post mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

Parágrafo único. A inspeção ante e post mortem é privativa do Médico Veterinário.
Art. 11 - O servidor oficial competente, mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

CAPÍTULO III - CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS
Seção I - Classificação Geral

Art. 12 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:
I - os de carnes e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescado e derivados;
IV - os de ovos e derivados;
V - os de produtos das abelhas e derivados;
VI - de armazenagem;
VII - propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

Seção II - Classificação Específica dos Estabelecimentos

Art. 13 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - abatedouro frigorífico; e
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
Art. 14 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
Art. 15 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;
III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
IV - estação depuradora de moluscos bivalves.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
§ 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, que pode realizar também sua industrialização.
§ 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.

Art. 16 - 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 e 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.
§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de

beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art.17 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - granja leiteira;
II - posto de refrigeração;
V - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
IV - queijaria.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.
§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.
Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
Art. 19 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I - entreposto de produtos de origem animal; e
II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.
§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 4º 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.
§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.
Art. 20 - Entende-se por propriedades localizadas no meio rural aquelas cuja atividade é, entre outras, fornecer matéria prima destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO IV - REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:
§1º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial deve ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pela indústria;
§ 2º Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação especifica vigente.
Art. 22 - Os estabelecimentos a que se refere este regulamento receberão número de registro.
§ 1°. Estes números obedecerão a seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.
§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Seção I - Requisitos Obrigatórios para Registro

Art. 23 - O registro será requerido junto ao SIM, devendo o processo ser instruído com documentos abaixo elencados, dividido em cinco etapas.
§ 1º - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:
I - Requerimento de Inspeção Prévia de Terreno (2 vias);
II - Laudo de Inspeção Prévia de Terreno com parecer favorável.
§ 2º - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

I - plantas nas escalas mínimas de:
a) de situação - escala 1:500;
b) baixa - escala 1:100;
c) fachada - escala 1:50;
d) hidrossanitária - escala 1:100 ou 1:500;
e) layout dos equipamentos - escala 1:50 ou 1:100;
II - fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados;
III - parecer técnico favorável de análise de planta assinado por Médico Veterinário Oficial.
§ 3º - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:
I - Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;
II - Inscrição Estadual;
III - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
IV - Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo órgão competente do Município;
V - Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
VI - Laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água;
VII - Memorial Econômico-Sanitário;
VIII - Memorial Descritivo da Construção ou Reforma;
IX - Memorial Descritivo dos Equipamentos;
X - Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário;
XI - Termo de Compromisso;
XII - Cópia do contrato de prestação de serviço de Controle Integrado de Pragas;
XIII - Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos Funcionários;
XIV - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF;
XV - Comprovante de vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose, apenas para estabelecimentos que recebam leite *in natura*.
§ 4º - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:
I - Requerimento de Inspeção Final (2 vias);
II - Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pelo médico veterinário oficial.
§ 5º - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:
I - Requerimento de Registro do Estabelecimento (2 vias);
II - Comprovante de registro no SIM;
III - emissão de certificado.
Art. 24 - Os documentos e plantas a que se refere o art. 23 deste Regulamento deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.
§ 1º - Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.
§ 2º - As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.
Art. 25 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico- sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o SIM

expedirá o Certificado de Inspeção Municipal.
§ 1º - A expedição do Certificado de Inspeção Municipal habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, com validade de um ano.
§ 2º - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente.
Art. 26 - Será arquivado o processo de registro cuja última movimentação tenha sido superior a 01 (um) ano.
Art. 27 - Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar os Programas de Autocontrole, no prazo máximo de 06 (seis) meses.
Art. 28 - O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

Seção II - Transferência de Propriedade

Art. 29 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM.
Parágrafo único - Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM.
Art. 30 - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.
Art. 31 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.
Art. 32 - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III - Disposições Gerais

Art. 33 - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.
Art. 34 - A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.
Art. 35 – Os Programas de Autocontrole deverão ser validados pelo Serviço de Inspeção Oficial no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do seu recebimento.
Art. 36 - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, além dos documentos atualizados descritos no art. 23, § 3º, incisos II a VI, X, XIII e XIV, deste Regulamento, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

Art. 37 - Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Art. 23, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.
Art. 38 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.
Art. 39 - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.
Parágrafo único - A manutenção do registro e liberação para o funcionamento condiciona-se à comprovação das condições técnico higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário Oficial do SIM.
Art. 40 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM, informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do fato, as suas eventuais alterações.
Art. 41 - As reformas, ampliações, remodelação, reaparelhamento ou construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal estarão condicionadas à prévia aprovação do SIM.
Art. 42 - O SIM deverá manter em arquivo, documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.
Art. 43 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
§ 1º - Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio municipal pelo período de um ano.
§ 2º - O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.
§ 3º - A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

CAPÍTULO V - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I - Da Inspeção

Art. 44 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pelo SIM, ficarão sujeitos às normas de implantação, funcionamento e inspeção.
Art. 45 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto ao SIM deverá possuir inspeção industrial e sanitária.
Art. 46 - A inspeção industrial e sanitária será:
I - Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do SIM em todas as etapas produtivas.
II - Periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do SIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.
Parágrafo único - O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.
Art. 47 - Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.
Art. 48 - Os estabelecimentos registrados neste Serviço de Inspeção serão auditados em seus processos de produção por equipe de auditoria, instituída e nomeada pelo SIM, Consórcio Público ou outro Serviço Oficial de Inspeção.

Seção II – Das condições gerais dos Estabelecimentos

Art. 49 - O estabelecimento para obter o registro no SIM deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:
I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;
II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e fluxo de veículos de transporte;
III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou qualquer outra barreira que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial, pavimentados e em bom estado de conservação e limpeza;
V - possuir instalações dimensionadas, de forma a atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas complementares;
VI - dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
VII - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
VIII - dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, dentre outras;
IX - dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização,

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
X - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
XI- ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;
XII - dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;
XIII - dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;
XIV - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;
XV - dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;
XVI - dispor de gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
XVII - construir as janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;
XVIII - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis; nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;
XIX - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;
XX - dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
XXI - dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;
XXII - dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
XXIII - dispor de água suficiente nas dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;
XXIV - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica;
XXV - dispor de caldeiras ou equipamentos geradores com dispositivos de controle de

aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
XXVI - dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
XXVII - dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;
XXVIII - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;
XXIX - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
XXX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;
XXXI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação;
XXXII - dispor de refeitório na área industrial, de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;
XXXIII - dispor de lavanderia própria ou terceirizada e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;
XXXIV - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessário;
XXXV - quando possuir escadas, que estas sejam construídas de material adequado e apresentem condições de solidez e segurança;
XXXVI - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável.
Parágrafo único - No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.
Art. 50 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou outros animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.
Art. 51 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos,

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.
Art. 52 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.
Art. 53 - O SIM pode exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade do produto e à saúde do consumidor.
Art. 54 - As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.
Parágrafo único - As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.
Art. 55 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.
§ 1º - Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução (Plano de Ação) deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial, que após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os respectivos prazos para correção.
§ 2º - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III - Do Pessoal

Art. 56 - O funcionário envolvido, de forma direta ou indireta, em todas as unidades industriais fica obrigado a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Art. 57 - Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados, e com diferenciação por cores para utilização nas diferentes áreas industriais.

Art. 58 - Os funcionários que trabalham em estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de exames e atestados de saúde ocupacional atualizados, fornecido pelo médico do trabalho, de acordo com a legislação vigente para indústria de alimentos.
§ 1º - O atestado a que se refere o caput deste artigo deverá ser realizado em caráter admissional e renovado, pelo menos anualmente, para fins de renovação do registro junto ao SIM.
§ 2º - A juízo do SIM poderão ser solicitados, a qualquer tempo, documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.
Art. 59 - É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.
Art. 60 - Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal, quando devidamente autorizados, uniformizados, em número e frequência compatíveis, devendo respeitar os procedimentos higiênicos adotados na

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

indústria.

Seção IV - Embalagem, Rotulagem e Carimbo
Subseção I - Da Embalagem

Art. 61 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram proteção apropriada.

Art. 62 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 63 – É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Parágrafo único – No caso de estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, as embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Subseção II - Do Processo de Registro de Rótulos

Art. 64 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pelo SIM.

Art. 65 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, devidamente registrados pelo SIM, identificados por meio de rótulos, certificado sanitário ou guia de trânsito, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

Parágrafo único - Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

Art. 66 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 1º - Deve ser encaminhado ao SIM, para abertura do processo administrativo interno, a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo (2 vias);

II - memorial descritivo em modelo específico expedido pelo SIM, para cada produto;

III - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive, nas suas cores e tamanhos;

IV - fichas técnicas de cada aditivo;

V - outros documentos que sejam julgados necessários.

§ 2º - Para o cumprimento do inciso IV do §1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 3º - A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado ao SIM.

§ 4º - Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 02 (duas) vias os

documentos constantes nos incisos II e III do § 1º deste artigo.
§ 5º - Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal.
§ 6º - Registrado o rótulo, o SIM encaminhará uma via para:
I - o responsável legal do estabelecimento;
II - a Sede do Serviço Oficial de Inspeção para ser arquivado.
Art. 67 - Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:
I - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados em ordem decrescente;
II – a descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;
III - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto, de acordo com legislação específica;
IV - a descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e a sua periodicidade.
Parágrafo único - Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do SIM.
Art. 68 - Após a emissão de registro de cada produto, fica estipulado o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para o envio do resultado da primeira análise físico-química e microbiológica dos mesmos.
Art. 69 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Subseção III - Da Rotulagem

Art. 70 - Os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as indicações previstas neste Regulamento ou em legislação específica.
Art. 71 - Os produtos oriundos do abate realizado conforme preceito religioso deverão conter na rotulagem a prática adotada.
Art. 72 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana deverão conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".
Art. 73 - Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.
Art. 74 - 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, mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.
Art. 75 - Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento de registro do estabelecimento, o SIM deve acompanhar a inutilização dos rótulos e embalagens estocadas.

Subseção IV - Do Carimbo de Inspeção

Art. 76 - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.
§ 1º - O carimbo deve possuir a expressão "NOME DO MUNICÍPIO-BA" na parte

superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.
§ 2º - As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".
§ 3º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.
Art. 77 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:
Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO-BA” e acompanhando a curva inferior à sigla “S.I.M”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 8, em negrito.
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO-BA” e acompanhando a curva inferior à sigla “S.I.M”, todos em letras maiúsculas, letra

de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICIPIO-BA” e acompanhando a curva inferior a sigla “S.I.M” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 18, em negrito.
- Uso: carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 4:

“ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO-BA/SIM Reg. 000 – 000”

- Dimensões: em linha horizontal com no Maximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.
- Dizeres: impresso na ultima linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO-BA” e separado por barra a palavra “S.I.M”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o número do produto de três dígitos separados por um traço mais o número do estabelecimento com três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO-BA/SIM Reg.

000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 8, em negrito.

- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

Parágrafo único - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Seção V - Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 78 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I - cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III - fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente;

IV - fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Fiscal responsável pelo estabelecimento;

V - contratar responsável técnico, conforme legislação vigente, para a direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Municipal sobre as eventuais substituições;

VI - garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Regulamento;

VII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades técnicas do estabelecimento;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros de registro e outros materiais de expediente destinados ao serviço de inspeção, para seu uso exclusivo, que ficará à disposição e sob a responsabilidade do SIM, mas constituindo-se em patrimônio próprio do estabelecimento, exceto todos os documentos gerados pelo Serviço de Inspeção;

IX - fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do órgão de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, a critério do órgão do serviço de inspeção, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

X - fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação ou descaracterização de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
XII - fornecer ao SIM, sempre que solicitado pelo mesmo, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal.
XIII - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;
XIV - comunicar ao SIM, com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
XV - comunicar com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
XVI - comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;
XVII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;
XVIII - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no SIM, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;
XIX - adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);
XX - manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;
XXI - comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;
XXII - responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico sanitário, instituindo um controle de qualidade;
XXIII - desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico- química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;
XXIV- fornecer, a juízo do SIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;
XXV - obedecer ao memorial de tecnologia do produto (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade-RTIQ), assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo SIM;
XXVI - fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes, uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;
XXVII - fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em

quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;
XXVIII - desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XXIX - manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;
XXX - manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade;
XXXI - solicitar, previamente, ao SIM, análise e aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.
§ 1º - Para o cumprimento do inciso III deste artigo, o Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento agendará diretamente com o condutor os horários de chegada e saída do estabelecimento.
§ 2º - Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.
Art. 79 - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Seção VII - Análises Laboratoriais

Art. 80 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo SIM.
Art. 81 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.
Art. 82 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.
Art. 83 - A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.
Art. 84 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.
Art. 85 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

"Termo de Colheita de Amostra", em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.
§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.
§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.
§ 3º - Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.
§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.
§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.
§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.
Art. 86 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.
Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.
Art. 87 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art. 88 - Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.
Art. 89 - Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO VI - DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 90 - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de Acajutiba, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.
Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria de Pequeno Porte serão regidos por este Regulamento, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.
Art. 91 - Agroindústria de pequeno porte é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares (Lei Federal 11.326/2006) ou equivalente, de forma individual ou

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

coletiva, ou produtor rural, e os estabelecimentos com pequena escala de produção, na forma de pessoa jurídica, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas de:
I - abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;
II - processamento de pescado e/ou seus derivados;
III - processamento de leite e/ou seus derivados;
IV - processamento de ovos e/ou seus derivados;
V - processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados.
§ 1º Os estabelecimentos devem fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória dos requisitos estabelecidos no caput deste artigo, emitida por órgão competente.
§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão ser destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.
§ 3º Os estabelecimentos devem dispor de área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) excetuando-se da metragem os anexos (vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, área de convivência), área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de descanso dos animais, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
§ 4º Em se tratando de estabelecimentos de produtos das abelhas, excetua-se também do limite estabelecido no §2º área de estocagem de recipientes cheios e vazios.
Art. 92 - As ações previstas neste Regulamento para a agroindústria de pequeno porte serão executadas de acordo com os seguintes princípios e diretrizes:
I - Promoção da inclusão produtiva com segurança sanitária;
II - Racionalização, simplificação, harmonização e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;
III - Integração dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e instituições referentes ao registro dos estabelecimentos;
IV - Utilização dos princípios da razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
V - Atuação com foco na inocuidade e qualidade da matéria prima, processo e dos produtos;
VI - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação dos profissionais do serviço de inspeção para atendimento à agroindústria de pequeno porte.
Art. 93 - Para o registro de estabelecimentos da agroindústria de pequeno porte, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:
I - requerimento de inspeção prévia do terreno (2 vias);
II - laudo de inspeção prévia do terreno com parecer favorável;
III - planta baixa na escala de 1:100;
IV - planta de situação na escala de 1:500;
V - memorial descritivo sanitário;
VI - memorial descritivo dos equipamentos;
VII - memorial descritivo de construção ou reforma;

VIII - Licença Ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, ou documento equivalente emitido pelo órgão ambiental competente;
IX - Alvará de Licença e Funcionamento expedido pelo Município;
X - apresentação da inscrição estadual, estatuto social, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do produtor rural para empreendimentos individuais; respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;
XI - DAP Individual ou DAP Jurídica;
XII - termo de compromisso;
XIII - laudo de análise físico/química e microbiológica da água;
XIV - atestado de saúde ocupacional dos funcionários;
XV - comprovante de vacinação contra febre aftosa e brucelose, para estabelecimentos que recebam leite in natura;
XVI - laudo técnico de inspeção com parecer final favorável;
XVII - requerimento de registro do estabelecimento (2 vias);
Parágrafo único - A planta baixa poderá incluir o layout de equipamentos em documento único.
Art. 94 - Os estabelecimentos definidos no art. 91, para caracterização como agroindústria de pequeno porte terão escalas máximas de produção definidas para cada categoria:
I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação) - produção máxima de 500 animais por dia;
II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) - produção máxima de 70 animais por dia;
III - estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equídeos) - produção máxima de 30 animais por dia;
IV - fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;
V - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
VI - estabelecimento de leite e derivados: processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia;
VII - estabelecimento de ovos e derivados - produção máxima de 300 dúzias de ovos por dia;
VIII - estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas por ano.
§ 1º. Para aplicação plena dos princípios estabelecidos neste Regulamento, poderão ser definidas, em normas complementares, faixas intermediárias de produção inferiores ao limite máximo fixado nos incisos deste artigo.
§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte poderá ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.
Art. 95 - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos,

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

desde que sejam preparados em dias diferentes, respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e que não exijam a fiscalização de outro órgão sanitário.

Parágrafo único - É permitido o abate das diferentes espécies animais em um estabelecimento, respeitadas as particularidades e garantindo a segregação de cada espécie, com a disposição de equipamentos necessários para cada caso.

Art. 96 - É obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontroles.

Parágrafo único - Os estabelecimentos abrangidos neste Regulamento devem estabelecer procedimentos que garantam a aplicação dos princípios de boas práticas de fabricação, adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto.

Seção I – Dos requisitos gerais de estrutura física, instalações e equipamentos

Art. 97 - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida e para sua funcionalidade, estabelecidas em legislação especifica.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada de modo a evitar formação de poeira e empoçamentos, sendo permitida a pavimentação com britas ou outros materiais.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A delimitação da área do estabelecimento não deve permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 98 - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados, não excedendo o limite estipulado no artigo 94.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 99 - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser delimitada por paredes, possuir portas, cobertura, lavador de botas sem necessidade de acionamento automático, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante, inodoro e neutro, aprovados pelo órgão regulador da saúde, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

Art. 100 As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;
II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;
III - dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;
IV - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;
V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;
VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos, preferencialmente, arredondados e de fácil limpeza;
VII - dispor de janelas construídas de material resistente, impermeáveis, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização, na altura mínima de 2 metros, coincidindo com a parede no seu perfil interno, de modo a não acumular sujidades, o peitoril formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30º em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.
§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.
§ 4º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do caput deste artigo.
§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.
Art. 101 - As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.
§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e

especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.
§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;
§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.
Art. 102 - Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.
Art. 103 - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.
§ 2º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta na mesma área, desde que seja feita com a identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e a qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.
§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por outros equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
§ 4º É permitido o uso de bombonas de primeiro uso e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
§ 5º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso, de cor clara, de fácil higienização, exclusivos e identificados para depositar produtos comestíveis;
Art. 104 - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.
§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
§ 2º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

Art. 105 - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.
§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.
§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.
§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.
§ 5º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.
Art. 106 - As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.
Art. 107 - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.
§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.
§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.
Art. 108 - O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.
§ 1º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.
§ 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento, limpeza e higienização.
§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.
Art. 109 - Os estabelecimentos devem dispor de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.
Parágrafo único - O estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem a utilização de água quente e vapor.
Art. 110 - A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de

higiene, devendo ser executada em lavanderia própria ou terceirizada.
Art. 111 - As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.
§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.
§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais que impeçam entrada de pragas, refluxo e odores.
§ 4º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.
§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.
Art. 112 - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.
Parágrafo único - Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.
Art. 113 - O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.
Parágrafo único - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais frigorificados da agroindústria de pequeno porte, em caixa isotérmica, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

Seção II – Das disposições gerais

Art. 114 - O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode distribuir produtos que:
I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.
Art. 115 - O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.
Art. 116 - O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, respeitando os princípios estabelecidos neste Regulamento.
Art. 117 - As agroindústrias de pequeno porte estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Capítulo IX, Seção II.
Art. 118 - As Agroindústrias de pequeno porte estarão dispensadas da obrigatoriedade de

fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente.
Art. 119 - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.
Art. 120 - A agroindústria de pequeno porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.
Art. 121 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.
Art. 122 - Nos casos omissos serão aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual.
Parágrafo único - Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal específica para a agroindústria de pequeno porte.

CAPÍTULO VII - DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM
Art. 123 - A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.
Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO VIII - DO BEM-ESTAR ANIMAL
Art. 124 - Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.
Art. 125 - Para fins deste Regulamento, deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:
I - possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;
II - proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;
III - assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;
IV - manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;
V - adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;
VI - adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate religioso.
Art. 126 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.
Art. 127 - Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.
§ 1º - Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.
§ 2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.
§ 3º - O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.
Art. 128 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.
§ 1º - Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.
§ 2º - Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.
§ 3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pêlos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.
Art. 129 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.
Art. 130 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.
Art. 131 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO IX - DAS DOAÇÕES

Art. 132 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.
Art. 133 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.
Art. 134 - Antes dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.
Parágrafo único - O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo SIM o qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.
Art. 135 - O SIM informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.
Art. 136 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO X - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I - Das Disposições Gerais

Art. 137 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.
Art. 138 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.
Art. 139 - Constituem-se também infrações:
I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;
III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
IV - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;
V - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;
VI - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima; VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;
VII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VIII - utilizar produtos com prazo de validade vencido;
IX- elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;
X - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;
XI - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou

com legislação específica;
XII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;
XIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;
XIV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;
XV - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.
Art. 140- As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.
Art. 141 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:
I - interdição total ou parcial do estabelecimento;
II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM;
III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 82 deste Regulamento, para liberação ao comércio;
IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.
Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.
Art. 142 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:
I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;
II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;
IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em

legislação específica;
V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam; VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.
Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:
I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;
II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.
Art. 143 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.
§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.
§ 2º - São considerados adulterados:
I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;
II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;
III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria- prima imprópria ou de qualidade inferior;
IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do SIM;
V- os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.
§ 3º - São considerados falsificados:
I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;
III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê- lo.

Art. 144 - O Médico Veterinário Oficial, após proceder à apreensão, deverá:
I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;
II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:
a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;
b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
d) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.
Art. 145 - O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção II - Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 146 - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.
Art. 147 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;
II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:
a) multa de R$ 100 a R$ 1.000,00 para infrações leves;
b) multa de R$ 1.001,00 a R$ 2.000,00 para infrações moderadas;
c) multa de R$ 2.001,00 a R$ 3.000,00 para infrações graves;
d) multa de R$ 3.001,00 a R$ 4.000,00 para infrações muito graves;
e) multa de R$ 4.001,00 a R$ 5.000,00 para infrações gravíssimas;
III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
IV - condenação e inutilização da matéria-prima, dos produtos ou subprodutos ou derivados de produtos de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;
V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.
§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.
§ 2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.
§ 3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.
Art. 148 - Para a imposição da pena, serão observados:
I - a gravidade do fato, considerando suas consequências à saúde ou à economia públicas;
II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
III - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.
Art. 149 - Constituem circunstâncias agravantes:
I - visar o infrator à obtenção de vantagem para si ou para outrem;
II - deixar de tomar providências legais para evitar ato lesivo à saúde pública, mesmo tendo conhecimento dele;
III - coagir outrem para executar materialmente a infração;
IV - causar a infração dano à saúde ou à economia públicas;
V - colocar o infrator obstáculo à fiscalização ou inspeção;
VI - agir o infrator com dolo ou má-fé;
VII - descumprir obrigações de fiel depositário;
VIII - dificultar, embaraçar, burlar ou impedir a ação fiscalizatória do SIM.
Art. 150 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, prevalecerão as que forem preponderantes.
Art. 151 - Considera-se reincidência a prática de nova infração, após esgotadas as instâncias recursais, em período inferior a 2 (dois) anos.
Art. 152 - Quando a mesma infração se enquadrar em mais de um dispositivo, prevalecerá o mais gravoso.
Art. 153 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, na presença de circunstâncias agravantes, observados os seguintes intervalos:
I - Infrações Leves – Multa de R$ 100,00 a R$ 1.000,00, incluem-se condutas relacionadas a:
a) manipulação inadequada de produtos;
b) instalações inadequadas;
c) uso de materiais proibidos;
d) ausência de programas de autocontrole (BPF/PPHO);
e) falta de uniformes, EPIs, higiene;

f) acesso indevido de pessoas;
g) práticas anti-higiênicas;
h) má armazenagem de substâncias tóxicas;
i) falta de documentação, relatórios, mapas ou dados mensais.
II – Infrações Moderadas – Multa de R$ 1.001,00 a R$ 2.000,00, incluem-se condutas relacionadas a:
a) descumprimento de descanso/jejum de animais;
b) não afastar empregados suspeitos de contaminação;
c) recepção de matéria-prima contaminada;
d) falhas de higienização;
e) acondicionamento/armazenamento inadequado;
f) transporte inadequado;
g) rótulos irregulares;
h) descumprimento de prazos fixados pelo SIM;
i) ausência de controle de pragas;
j) manipulação inadequada de resíduos.
III – Infrações Graves – Multa de R$ 2.001,00 a R$ 3.000,00, incluem-se condutas relacionadas a:
a) reutilização de embalagens;
b) ausência de registros e análises;
c) uso de matérias-primas não inspecionadas;
d) trânsito intermunicipal sem registro;
e) rótulos inadequados;
f) métodos de abate não autorizados;
g) uso irregular de agentes químicos;
h) obstrução de auxiliares de inspeção.
IV – Infrações Muito Graves – Multa de R$ 3.001,00 a R$ 4.000,00, incluem-se condutas relacionadas a:
a) construção, reforma ou ampliação sem autorização;
b) abate sem veterinário oficial;
c) não notificação de enfermidades;
d) não destinação correta de carcaças condenadas;
e) uso indevido de carimbos, embalagens ou equipamentos interditados;
f) descumprimento de determinações sanitárias.
V – Infrações Gravíssimas – Multa de R$ 4.001,00 a R$ 5.000,00, incluem-se condutas relacionadas a:
a) impedir, embaraçar ou constranger ação fiscal do SIM;
b) adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal;
c) comercializar carcaças sem carimbo oficial;
d) ceder rótulos ou embalagens;
e) exercer atividades suspensas/interditadas;
f) usar máquinas interditadas;
g) práticas de desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único – Em caso de múltiplos enquadramentos, prevalece o mais gravoso.
Art. 154 – Na reincidência, a multa será aplicada em dobro.

Seção III – Do Processo Administrativo

Art. 155 – São documentos do processo de fiscalização:
I – Auto de Apreensão;
II – Termo de Inutilização;
III – Termo de Colheita de Amostra;
IV – Auto de Fiel Depositário;
V – Auto de Interdição;
VI – Auto de Infração;
VII – Termo de Notificação;
VIII – Termo de Desinterdição;
IX – Termo de Revelia.
Art. 156 – O descumprimento deste Decreto será apurado em processo administrativo iniciado com Auto de Infração.
Art. 157 – O Auto será lavrado por Médico Veterinário do SIM.
Art. 158 – O Auto deve ser claro, preciso e sem rasuras.
Art. 159 – O Auto seguirá modelo próprio.
Art. 160 – A assinatura do autuado caracteriza ciência válida.
§1º Recusa deve ser registrada com testemunha.
§2 A ciência pode ser pessoal, postal ou outro meio idôneo.
Art. 161 – Defesa deve ser apresentada por escrito em 15 dias.
Art. 162 – Após a defesa, o processo vai ao Secretário de Agricultura para julgamento em 1ª instância.
Art. 163 – Cabe recurso em 10 dias.
Parágrafo único – A autoridade pode atribuir efeito suspensivo. Se não reconsiderar, remete-se ao Prefeito.
Art. 164 – O Prefeito julga em 2ª e última instância.
Art. 165 – Multa não paga em 30 dias será inscrita em dívida ativa.
Art. 166 – A lavratura do Auto não exime o cumprimento da exigência motivadora.

CAPÍTULO XI – DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 167 – A inspeção integra ações de defesa sanitária animal, saúde pública e meio ambiente.
Parágrafo único – Compete à Secretaria de Agricultura editar normas complementares.
Art. 168 – O registro no SIM dispensa registro em órgãos estadual ou federal, sendo vedada duplicidade de inspeção.
Art. 169 – A inspeção municipal será exercida apenas em estabelecimentos registrados no SIM.
Art. 170 – Estabelecimentos registrados devem cumprir exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo SIM.

Certificação Digital: UKSHYF8M-XO5TAABK-GECNV5Y9-TZGJP9NH
Versão eletrônica disponível em: http://acajutiba.ba.gov.br
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACAJUTIBA
Gabinete do Prefeito

Art. 171 – Casos omissos serão resolvidos pelo SIM, podendo aplicar legislações federal/estadual e normas consorciais subsidiariamente.
Art. 172 – Este Decreto entra em vigor na data da publicação.

Gabinete do Prefeito de Acajutiba, Estado da Bahia, em 17 de dezembro de 2025.

JADIEL SOUZA
Prefeito

Praça Aquinoel Borges, 54 – Centro – Acajutiba – Bahia – CEP: 48360-000
Tel/Fax: (75) 3434-2021 – CNPJ: 13.696.521-0001-77
e-mail:gabinete.acajutiba@gmail.com