DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES

Ano XXIX Nº 4175
12 de janeiro de 2024

ÓRGÃO INFORMATIVO CRIADO PELA LEI MUNICIPAL Nº 292 DE 18/04/1995

CADERNO ESPECIAL

Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural

DECRETO DA REGULAMENTAÇÃO DA LEI N º 3046 DE 06 DE JULHO DE 2023

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CONS□RCIO/ MUNICÍPIO,E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal executado pelo Consórcio/Município SIM Paty do Alferes, amparado pela Lei n. 11.107/2005, pelo Decreto nº 10.032 de 1º de outubro de 2019, pelo Protocolo de Intenções deste Consórcio/Município e Leis Municipais dos Entes Consorciados, é órgão ligado diretamente à Coordenação de Inspeção pelo Consórcio/Município Veterinário Paty do Alferes.

Parágrafo único. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, de competência dos Municípios que fazem parte do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ, serão executadas pelo SIM – Paty do Alferes - RJ.

TÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2ºA inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal, nos municípios integrantes do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ, abrangem:

I - 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;

II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração,embalagem,rotulagem,conservação, acondicionamento,armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3ºFicam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas nesta Resolução:

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 das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal,comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM – Paty do Alferes - RJ.

Art. 5ºO servidor do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ.

Art. 6ºA fiscalização e a 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 sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM – de Paty do Alferes RJ, conforme sua classificação.

Art. 7ºAs atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ.

§ 1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias e/ou da saúde do Consórcio/Município ou cedido por um ente consorciado.

§ 2º É atribuição do Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes- RJ a inspeção e a fiscalização previstas nesta Resolução, com previsão de suporte por técnicos de nível médio, respeitadas as devidas competências.

§ 3º Todos os servidores que realizem as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação de Inspeção do Consórcio/Município de Paty do Alferes.

Art. 8ºA inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º desta Resolução abrangem:

I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

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

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes- RJ deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos nesta Resolução, para abate ou para industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 9º A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes - RJ prevista nesta Resolução será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 10. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito desta Resolução, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 11. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata esta Resolução podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e de fiscalização será instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue e caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam desta Resolução, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares,considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacional ou internacional.

PODER EXECUTIVO-PREFEITO:EURICO PINHEIRO BERNARDES NETO-VICE PREFEITO: ARLINDO ROSA DE AZEVEDO-Chefe de Gabinete:PEDRO PAULO TORRES DE ANDRADE-Secretário de Governo: ARTHUR MARQUES FERNANDES LISBOA-Secretário de Obras e Serviços Públicos: ALEXANDRE VEIGA LISBOA - Secretária de Turismo:JULIANA ALVES MASSI-Secretário de Cultura e Economia Criativa: DOLORES REGINA DA SILVA LUSTOSA-Secretária de Desenvolvimento Econômico, Tecnologia e Inovação: DOLORES REGINA DA SILVA LUSTOSA -Secretária de Saúde: FABIANA CERQUEIRA DA SILVA ABREU -Secretário de Meio Ambiente: ANDRÉ DANTAS MARTINS -Secretário de Educação: DAVID DE MELLO SILVA-Secretário de Fazenda: CLAUDIO LUIZ DA SILVA LIMA -Secretário de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural: JOSÉ RENATO ROSA DE OLIVEIRA -Secretário de Planejamento:GILVACIR VIDAL DRAIA-Secretária de Administração: LINDAURA CRISTINA TRINDADE NOBRE-Secretária de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Habitação: JEANNE MARISETE TEIXEIRA BERNARDES - Secretário de Ordem Pública: RENATO JOSÉ DE MATTOS FERNANDES -Secretário de Esportes e Lazer: LUIZ FERNANDO DE PAULA ESPINDOLA - Procurador Geral do Município: MARCELO BASBUS MOURÃO-Controlador Geral: JÚLIO CEZAR DUARTE DE CARVALHO
PODER LEGISLATIVO-Presidente: ROMULO ROSA DE CARVALHO - Vice Presidente: JUAREZ DE MEDEIROS PEREIRA-1º Secretário: HELIOMAR VELLOSO DO NASCIMENTO-2º Secretário: JULIANO BALBINO DE MELO -Vereadores: DENILSON DA COSTA NOGUEIRA, EDUARDO DE SANT'ANA MARIOTTI, EDSON DA SILVA ALMEIDA, JULIO AVELINO OLIVEIRA DE MOURA JUNIOR, SERGIO MURILO ROSA DA SILVA, OROZINO ANTONIO BATISTA FILHO, WILSON ROSA DE SOUZA-Procurador Jurídico:IVAN TADEU MOREIRA ESTEVES JUNIOR Diretora de Compras e Planejamento: LUCIMAR PECORARO MARQUES -Diretora de Orçamento e Finanças:SILVANA DE OLIVEIRA VIANNA-Diretor Geral:JULIO CESAR DE CARVALHO ABREU-Diretora de Controle Interno:SILVIA APARECIDA F. FAGUNDES- Diretor de Administração Patrimonial e Tecnologia da Informação: CHARLES LOUIS NASCIMENTO DUMARD

EXPEDIENTE

Diário Oficial do Município de Paty do Alferes

Mara Dalila Oliveira da Costa
Paulo Henrique Marães Lima Guedes

Órgão informativo criado pela Lei Municipal nº 292 de 18 de abril de 1995

Editado, diagramado e arte-finalizado na Divisão de Divulgação e Eventos-DIDEV-PMPA e disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Paty do Alferes.

Rua Cel. Manoel Bernardes, 157, Centro
Paty do Alferes-RJ - CEP 26.950-000
(24)2485-1234
www.patydoalferes.rj.gov.br
assessoria@patydoalferes.rj.gov.br

Art.13.Para fins desta Resolução,produto ou derivado é a definição dada a o produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 14. O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Paty do Alferes – RJ é composto por servidores públicos municipais cedidos ao Consórcio/Município e servidores do Consórcio/Município, devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 15. O Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 17. Para efeito desta Resolução, entende-se por:

I - inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM – de Paty do Alferes RJ, que visa a execução das normas regulamentares e dos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM – Paty do Alferes RJ, com poder de polícia sanitária,para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIM – Paty do Alferes RJ: Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Veterinário de Paty do Alferes RJ.

IV – Servidor do SIM: servidor lotado no SIM – Veterinário com as atribuições de seu respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Paty do Alferes RJ.

V - legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa,assim como os acordos,ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):sistema que identifica,avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

VII - amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;

VIII - coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;

IX - análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;

X-análise fiscal:análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM – Paty do Alferes RJ;

XI - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

XII - animais de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;

XIII - animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:

a) criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

b) introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;

c) introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XIV - animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre,nativa,migratória e quais quer outras aquáticas ou terrestres,cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;

XV - insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - bem-estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

XVII-Boas Práticas de Fabricação(BPF):condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados,aplicados em todo o fluxo de produção,com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a 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;

XIX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XX - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;

XXII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXIII - caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

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

XXV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;

XXVI - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais,que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;

XXVII – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXVIII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

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

XXX - subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana;

XXXII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

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

XXXIV - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXV - responsável técnico do estabelecimento(RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Classe, por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica na indústria de produtos de origem animal;

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

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

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

XXXIX - entreposto de produtos de origem animal: 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.

XL - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus 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 afinalidade comercial ou industrial, os produtos e os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XLI - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLII - 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;

XLIII - 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;

XLIV - visitante:toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLV - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

XLVI - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIM – Paty do Alferes RJ com a função de:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação;

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos nesta Resolução e em legislação específica;

XLVII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de Médicos Veterinários do SIM – Paty do Alferes RJ, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XLVIII - barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLIX - equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.

L - etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.

TÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18.Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal no território do Consórcio/Município Paty do Alferes RJ, sob inspeção oficial, são classificados em:

I – de carnes e derivados;
II – de leite e derivados;
III – de pescado e derivados;
IV – de ovos e derivados;
V – de produtos das abelhas e derivados;
VI – de armazenagem.

Parágrafo único.Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art.19. 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 desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins desta Resolução, 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 desta Resolução, 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 desta Resolução, 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 desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria

produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado; e
II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola; e
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins desta Resolução, 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 desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

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

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins desta Resolução, 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.

a) é vedado o recebimento de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas;

b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

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

§ 1º Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

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

II - Casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

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

TÍTULO IV
CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Veterinário de Paty do Alferes RJ, conforme disposto na Lei 1.283/1950, nas leis dos municípios e Decreto 10.032/2019, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Veterinário de Paty do Alferes RJ bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§ 2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 26. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM – de Paty do Alferes RJ estabelecerá,em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 27. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município Veterinário de Paty do Alferes RJ, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento;

b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal, Certidões de regularidade fiscal e trabalhista;

e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

f) Laudo de vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ.

g) Declaração de inscrição no Cadastro de Contribuintes mobiliários e inexistência de débitos junto à Fazenda Pública do Município de Paty do Alferes;

§ 1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM –Paty do Alferes RJ.

II - A segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento;

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;
2 - baixa - escala 1:100;
3 - fachada - escala 1:50;
4 - cortes - escala 1:50;
5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;

d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado.

§ 2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

III - A terceira etapa será composta pelos seguintes documentos
a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;

c)Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;

e)Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;

f) Apresentação dos Programas de Autocontrole;

IV - A quarta etapa é constituída por:

a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;

b) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por Médico Veterinário do SIM – Paty do Alferes RJ com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução, em normas complementares editadas pelo SIM – Paty do Alferes RJ e que sejam equivalentes às normas federais.

V - A quinta etapa é constituída por:

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM – Paty do Alferes RJ;

b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Art. 30. Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 27 desta Resolução deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – de Paty do Alferes RJ, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

§ 2º As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art. 28. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Resolução e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ expedirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do Estabelecimento será emitido após publicação do registro no Diário Oficial do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ para as atividades que foram liberadas.

Art. 29. Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM – de Paty do Alferes RJ e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM – Veterinário de Paty do Alferes RJ, indústria e demais autoridades presentes.

§ 1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM – de Paty do Alferes.

§ 2º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

Art. 30. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art.31. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIM – Veterinário de Paty do Alferes RJ, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento;

b) plantas nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;
2 - baixa - escala 1:100;
3 - fachada - escala 1:50;
4 - cortes - escala 1:50;
5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
6 - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial descritivo da construção;

d) Licença Ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;

e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

II –Segunda etapa:

a) Requerimento ao Coordenador do SIM – de Paty do Alferes RJ solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM –de Paty do Alferes RJ.

§ 2º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM – de Paty do Alferes.

§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM – Paty do Alferes RJ deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Art. 32. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM – de Paty do Alferes, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 33. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Resolução e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

Art.34. O Registro do estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos. O SIM – de Paty do Alferes RJ estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 35. O SIM – de Paty do Alferes poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma, ampliação e procedimentos para registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 36. Nenhum estabelecimento previsto nesta Resolução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM de Paty do Alferes.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM – de Paty do Alferes RJ pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências desta Resolução.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 37. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 38. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM – de Paty do Alferes RJ os documentos:

a) Requerimento ao Coordenador do SIM – de Paty do Alferes solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;

k) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§ 1º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo SIM de Paty do Alferes RJ sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 39. Concomitantemente deverão ser encaminhados ao SIM – de Paty do Alferes os documentos para aprovação dos rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o SIM – Paty do Alferes RJ, poderá ser aceito o uso dos rótulos já aprovados por um período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III
DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 40. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I – A pedido do proprietário ou representante legal;

II -Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;

III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

V – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM – de Paty do Alferes RJ no prazo de 30 (trinta) dias;

VI - Por cassação do registro pelo SIM – Paty do Alferes RJ

§ 1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM – Paty do Alferes RJ.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM – Paty do Alferes RJ a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM – Paty do Alferes RJ instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 41. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM – de Paty do Alferes a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da data da paralisação.

Art. 42. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador(a) do SIM – de Paty do Alferes.

Art. 43. Para fins de cancelamento de que trata o Art. 41 deverá ser atendido o que segue:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo SIM – Veterinário de Paty do Alferes RJ da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no SIM – Paty do Alferes RJ.

Parágrafo Único. Da decisão caberá recurso administrativo para a autoridade superior do Consórcio/Município de Paty do Alferes RJ, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 44. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que estej a completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme proj eto aprovado.

Parágrafo único.As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 45. O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII-dispor,no corpo industrial,de ordenamento das dependências,das instalações e dos equipamentos,a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possuam 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;

XIX- construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX-possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que 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 a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

XXII - dispor de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de 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;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV- dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXVI - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII - dispor de caldeiras ou de 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;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX – dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXXI - 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 de equipamentos para tratamento de água;

XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII - dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM – de Paty do Alferes RJ, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

XXXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

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

XLI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XLII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 46. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
II - a critério do SIM – de Paty do Alferes RJ, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III – a critério do SIM – Paty do Alferes RJ, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatam 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. 47. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 48. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 49. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 50. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 51. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 52. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 53. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 54. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM – de Paty do Alferes RJ, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados no SIM – de Paty do Alferes RJ.

Art. 55. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma desta Resolução e em ato complementar.

§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de 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.

§ 2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 56. O SIM- de Paty do Alferes poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção,garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 57. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 58. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 60. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 61. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 62. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 63. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 64. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 65. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 66. O SIM – de Paty do Alferes RJ determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 67. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 68. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 69. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 70. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 71. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 72. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 73. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 74. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 75. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 76. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM – de Paty do Alferes RJ.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM – de Paty do Alferes RJ;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM – de Paty do Alferes RJ, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM – de Paty do Alferes, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIM –de Paty do Alferes RJ, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM – de Paty do Alferes RJ ;

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

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

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM – de Paty do Alferes RJ a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;

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

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares expedidas pelo SIM – de Paty do Alferes ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM – de Paty do Alferes RJ.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes,mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM – de Paty do Alferes RJ.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM – de Paty do Alferes.

Art. 78. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM – de Paty do Alferes RJ.

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

§ 3ºO SIM – de Paty do Alferes RJ estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 79. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIM – Paty do Alferes RJ.

Art. 80. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM – de Paty do Alferes, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 81. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM – de Paty do Alferes deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.