

**DECRETO N° 17.687, DE 23 DE MARÇO DE
2018, QUE REGULAMENTA A LEI 6.939 DE 02
DE JANEIRO DE 2017**

GOVERNADOR
WELINGTON
SECRETARIO DE AGRICULTURA
Francisco LIMA
DIRETOR GERAL ADAPI
BERNILDO
DIRETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO
LEO
DIRETOR TECNICO OPERACIONAL
EVERARDO
GERENCIA DE DEFESA ANIMAL
Marcus Vinnicius dos Reis Veloso Soares

Decreto elaborado pelos Médicos Veterinários lotados na Gerência de Inspeção da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí. Contou com a participação inicial do Medico Veterinário José Assenção das Neves Sobrinho e com a formatação da Medica Veterinária Ludmila de Moraes Moura.

Edinaldo Nunes Pessoa

Isabel Jandira Gomes de Sales Sousa

Jefferson Alcântara Gomes de Carvalho

Joubert Borges de Moraes

Loureña Paz Soares Nunes

Marcus Vinnicius dos Reis Veloso Soares

Marinalva Alencar Duarte Franco

Raimunda Ananias da Conceição de Araújo

DECRETO N° 17.687,23DE MARÇO DE 2018.

*Regulamenta a Lei 6.939 de 02 de Janeiro de 2017,
que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial
de Produtos de Origem Animal no Estado do Piauí, e dá
outras providências.*

O Governador do Estado do Piauí, no uso de suas atribuições que lhe conferem os incisos I e V, do art. 102, da Constituição Estadual, e

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar as normas de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal que realizam o comércio intermunicipal instituídas pela Lei nº 6.939 de 02 de Janeiro de 2017;

CONSIDERANDO o Oficio nº 15204-018/18/DG/ADAPI de 11 de janeiro de 2018, da Agencia de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí, registrado sob AP.010.1.000257/18-20,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto estabelece as normas que regulamentam a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 6.939 de 02 de Janeiro de 2017.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio intermunicipal, de que trata esse decreto, são de competência da Gerência do Serviço de Inspeção Estadual – GESIE, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí - ADAPI.

§ 1º A inspeção e a fiscalização se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização da Secretaria de Saúde do Estado ou da fiscalização sanitária local.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal poderão ser executados pelos serviços de inspeção dos municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA.

Art. 3º: Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista nesse Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adições ou não de produtos vegetais.

Parágrafo Único: A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante-mortem** e pós- mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a exposição, e o trânsito de qualquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I– Nas propriedades Rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas á manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II- Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III- Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV- Nos estabelecimentos que produzem e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

VII- Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenam, conservem, acondicionem, ou expeçam matérias –primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

§ 1º Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão sofrer reinspeção quando utilizados como matérias-primas para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 2º A inspeção e fiscalização 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. 5º A execução da inspeção e fiscalização pela GESIE isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária estadual ou municipal, para produtos de origem animal

Art. 6º: Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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 Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

IV- análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

V- 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;

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

VII- animais de açougue: bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, ovinos, coelhos e aves domésticas;

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

IX- animais silvestres: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

X- auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, designada pela GESIE, 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 neste Decreto e em legislação específica;

XI- barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;

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

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

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

XV - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

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

XVII– equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicada por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

XVIII- 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;

XIX- 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;

XX- 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;

XXI- 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;

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

XXIII- higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

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

XXV- inspeção: é a atividade privativa de profissionais Médicos Veterinários Oficiais podendo ser realizada também por profissionais habilitados em medicina veterinária, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle industriais ou artesanais,

nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e transito;

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

XXVII- Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí que desempenham as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;

XXVIII- Médico Veterinário Habilitado: É o profissional graduado em medicina veterinária autorizado pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da ADADI a exercer a função de inspeção de produtos de origem animal;

XXIX- memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXX- parecer técnico: manifestação emitida por Médico Veterinário Oficial legalmente fundamentado sobre uma questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não conforme;

XXXI- perfil agroindustrial de pequeno porte: 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;

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

XXXIII- 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;

XXXIV- produto de origem animal - POA: produto 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;

XXXV- produto de origem animal clandestino: produto que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente;

XXXVI- 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;

XXXVII- rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-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;

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

XXXIX- 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;

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

XLI- 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;

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- 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;

XLIV- 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;

XLV- 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;

XLVI–Unidade de Saúde Animal e Vegetal (USA) – Escritório local onde são realizadas as ações de defesa sanitária Animal, Vegetal e Inspeção de POA.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO, INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 7º O Serviço de Inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Piauí previsto neste Decreto é de atribuição do Médico Veterinário Oficial e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização da ADAPI.

Parágrafo Único. A inspeção nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio circunscrito aos limites do Estado poderá ser executado por médico veterinário habilitado do Serviço de Inspeção dos Municípios, desde que devidamente treinados e autorizados pelo SIE e, obedeçam a este Decreto e as normas complementares específicas.

Art. 8º A ADAPI, através da GESIE, 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. 9º Para as atividades de auditoria, de qualquer finalidade, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a equipe será composta por médicos veterinários oficiais.

Parágrafo Único: A equipe de médicos veterinários oficiais prevista neste artigo contará com, no mínimo, um servidor de carreira lotado na GESIE da ADAPI.

Art. 10º. O que não couber aos estabelecimentos registrados, fica a cargo da GESIE disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.

Art. 11. Ficam sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização industrial e sanitária prevista neste Decreto os estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, seus produtos e subprodutos, além de suas matérias-primas.

Art. 12. O Médico Veterinário oficial lotado na GESIE ou USAV'S competente, mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária de POA 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.

CAPITULO III

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pela GESIE, ficará sujeito às normas de implantação e funcionamento.

Art. 14. Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto à GESIE deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Art. 15. A inspeção industrial e sanitária será:

I -Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatem animais de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do médico veterinário oficial ou habilitado em todas as etapas produtivas.

II -Periódicos: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal.

§1º A periodicidade da inspeção será determinada, a juízo da GESIE, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole, conforme estabelecido em normas complementares.

§2º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

Art. 16. 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. 17. Os estabelecimentos registrados no SIE serão auditados em seus processos de produção por equipes de auditoria, instituída e nomeada pelo GESIE.

Parágrafo Único: A instituição de equipes de auditoria, bem como as formas de auditar os processos de produção serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 18. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I– inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

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

XII– controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

XIV – certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

Art. 19. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela ADAPI, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 20. A inspeção e fiscalização prevista nesse Decreto são de atribuição do fiscal estadual agropecuário com formação em medicina veterinária, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo Único: A atividade de inspeção poderá ser exercida por médico veterinário habilitado, desde que, cumpra as exigências deste decreto e esteja autorizado pelo SIE-ADAPI.

CAPÍTULO IV

CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Classificação Geral

Art. 21. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

- I- carnes e derivados;
- II- leite e derivados;
- III- pescado e derivados;
- IV- ovos e derivados;
- V- produtos das abelhas e derivados;
- VI–armazenagem; e
- VII–produtos não comestíveis.

Seção II

Classificação Específica dos Estabelecimentos

Subseção I - Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

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

I - Abatedouros frigoríficos: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, manipulação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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 e não comestíveis.

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

Art. 23. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art.29 deste decreto.

Subseção II - Dos Estabelecimentos de Pescados e Derivados

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

I– barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

II– abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado à rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

III– unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis; e

IV– estação depuradora de moluscos bivalentes: estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

Subseção III - Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 25. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – granja avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção destinada à comercialização direta; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados de destina-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Subseção IV - Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 26. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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;

II – posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

III – usina de beneficiamento: estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

IV – fábrica de laticínios: estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

V – queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Subseção V - Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelha e Derivados

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

Subseção VI - Dos Estabelecimentos de Armazenagem

Art. 28. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e 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; e

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

§ 1º Nos estabelecimentos citados nos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem;

§ 2º 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.

Subseção VII - Dos Estabelecimentos de Produtos Não-comestíveis

Art. 29. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo Único: Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Seção III

Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 30. Todo estabelecimento que realize o comércio intermunicipal de produtos de origem animal deve estar registrado na GESIE, e utilizar a classificação que trata este Decreto.

Art. 31. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a ADADI estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimentos prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionado neste Decreto e, em normas complementares.

Art. 32. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:

I - quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial deve ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pela indústria;

II - os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação específica vigente e oficialmente adotada.

Art. 33. O registro será requerido junto ao Diretor Geral da ADADI, instruindo o processo com documentos em cinco etapas:

§ 1º A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

I - requerimento de Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento;

II - documento de Arrecadação Estadual referente à Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento;

III - laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou estabelecimento, 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) cortes - escala 1:50;
- e) layout dos equipamentos.

II - fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados;

III - parecer técnico favorável de análise de planta assinado por 2 (dois) médicos veterinários oficiais da GESIE.

§ 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 da Prefeitura;

V - licença Ambiental;

VI - laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água;

VII - memorial Econômico-Sanitário conforme o estabelecimento;

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 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;

II - documento de Arrecadação Estadual referente à Inspeção Final;

III – apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação;

IV - laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado por, no mínimo, 02 (dois) médicos veterinários oficiais da GESIE.

§ 5º A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

I - requerimento de Registro do Estabelecimento;

II - documento de Arrecadação Estadual de Registro de estabelecimento.

Art. 34. Os documentos e plantas a que se refere o art. 33 deste Decreto deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

§ 2º Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

§ 3º As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.

§ 4º: Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados acima, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por fiscal da GESIE.

Art. 35. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação Federal, Estadual, municipal e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial prevista neste decreto ou em normas complementares editadas pela ADAPI.

Art. 36. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas pela GESIE na formadeeste Decreto e da legislação específica, o Diretor Geral da ADAPI expedirá o Registro do Estabelecimento.

Parágrafo Único: A expedição do Registro de Inspeção Estadual habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, sendo este de renovação anual.

Art. 37. Qualquer ampliação, 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 funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 38. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não a mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados com o mesmo número.

Art. 39. À critério da GESIE, na falta de algumas exigências previstas no Art. 33 que não comprometam a inocuidade, qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, poderá ser concedida REGISTRO PROVISÓRIO com prazo máximo de 06 (seis) meses.

§1º. Após este prazo, atendidas todas as exigências previstas, o Diretor Geral da ADAPI expedirá o Registro Definitivo.

§2º. O não atendimento das exigências previstas acarretará o cancelamento do Registro Provisório e a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 40. Fica proibida a renovação do Registro Provisório.

Art. 41. Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação imediatamente.

Parágrafo Único: O manual de boas Práticas de Fabricação deverá ser validado pelo Fiscal Agropecuário local no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do recebimento do seu registro.

Art. 42. 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. 43. A concessão do registro do estabelecimento na ADAPI está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Decreto e legislação específica.

Art. 44. A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, contendo comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual de renovação, além dos documentos atualizados descritos no art. 33, § 3º, incisos II a VI, X, XIII e XIV, deste Regulamento, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Art. 45. Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Art. 33º, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.

Art. 46. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar à ADAPI, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

Art. 47. 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.

Art. 48. Será cancelado o Registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 49. No caso de cancelamento de Registro todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos pelo Fiscal Estadual Agropecuário Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Estadual – SIE, onde a empresa ficará como fiel depositário dos Rótulos e embalagens, a qual dará o destino conveniente.

Parágrafo Único: Serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIE, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 50. A ADAPI editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia do projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

Seção IV

Da Transferência de Propriedade dos Estabelecimentos

Art. 51. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto à ADAPI.

§ 1º A transferência de registro deverá ocorrer através de requerimento dirigido ao Diretor geral, a quem caberá encaminhar à GESIE.

§ 2º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negara promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIE pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 3º Os empresários ou as sociedades empresariais 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 deste Decreto.

§ 4º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 5º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 2º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 6º: Assim que o estabelecimento for adquirido, lotado ou arrendado, e realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresarial, será obrigado a cumprir toda as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 52. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Das Instalações e Equipamentos

Art. 53. Para obter o registro na GESIE o estabelecimento deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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 - 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;

VI - 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;

VII - dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

VIII - dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

IX - 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;

X - dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;

XI - 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;

XII - 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;

XIII - dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

XIV - 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;

XV - 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;

XVI - 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;

XVII - dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XVIII - 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;

XIX - 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;

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

XXI - 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;

XXII - dispor de equipamentos apropriados para produção de vapor com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

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

XXV - 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;

XXVI - 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;

XXVII - 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;

XXVIII - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, com armários 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;

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

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

XXXI - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Estadual, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários, instalações sanitárias e climatizada, no que for aplicável;

XXXII – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e fiscalização sanitária;

XXXIII – dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIV – dispor de gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV – dispor de laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 54. 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. 55. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 56. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.

Art. 57. Por ocasião da aprovação dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos, exigências complementares julgadas necessárias devem ser atendidas conforme instruções expedidas pela GESIE.

Parágrafo Único: A GESIE 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 a saúde do consumidor.

Art. 58. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade com a classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo Único: As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.

Art. 59. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar este Decreto e legislação específica, será notificado oficialmente pela GESIE das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial da GESIE, 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 Decreto.

Seção II

Das Condições de Higiene

Art. 60. 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. 61. 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. 62. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e continuo 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 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 de saúde.

Art. 63. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 64. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente 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. 65. 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. 66. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo Único:Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde existe maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 67. Os funcionários que trabalham em estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de exames e atestado 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 à GESIE.

§ 2º A juízo da GESIE poderão ser solicitados a qualquer tempo documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.

Art. 68. 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. 69. O Serviço de Inspeção Estadual, através da GESIE 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. 70. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 71. 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, incluindo o transporte.

Art. 72. 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, incluindo o transporte.

Art. 73. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 74. As 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. 75. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 76. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da devolução.

Art. 77. 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 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelos órgãos responsáveis.

Art. 78. 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 indústria.

Seção III

Das Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 79. São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados na ADAPI:

I - cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto;

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 Estadual Local 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 Decreto;

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 à inspeção estadual, para seu uso exclusivo, que ficará à disposição e sob a responsabilidade da ADADI, 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 estadual e fornecer equipamentos e reagentes necessários, à critério do órgão de inspeção estadual, 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 à ADADI, até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

XIII - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

XIV - comunicar à ADADI, 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 Estadual;

XVII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado;

XVIII - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas na ADADI, 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 Estadual 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 – os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes;

XXIV - fornecer, a juízo da GESIE, 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, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pela GESIE;

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, à GESIE, análise a aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

XXXII – arcar com os custos das análises fiscais ou quaisquer outras análises necessárias para verificação da qualidade dos produtos fiscalizados.

XXXIII – 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;

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

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

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

§ 3º A ADADI, através da GESIE, 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.

§ 4º Para o cumprimento do inciso III deste artigo, o Médico Veterinário responsável pelo estabelecimento agendará diretamente com o condutor os horários de chegada e saída do estabelecimento.

§ 5º Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 80. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 81. Os estabelecimentos sob SIE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento sob SIF, SIE ou SISBI.

Art. 82. 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.

CAPÍTULO VI

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

Seção I

Do Registro de Produtos

Art. 83. Todo produto de origem animal produzido no Estado do Piauí cuja empresa possui Serviço de Inspeção Estadual, deve ser registrado na GESIE.

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

§ 2º O registro deve ser renovado a cada 10 anos.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pela GESIE.

Art. 84. No processo de solicitação de registros devem constar:

I – matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;

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

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

IV – descrição das análises laboratoriais a serem realizadas, sua periodicidade, bem como, a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentos complementares, a juízo da GESIE.

Art. 85. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 86. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 87. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro na GESIE.

Art. 88. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela ADAPI.

Parágrafo Único: O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Seção II

Da Embalagem

Art. 89. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem proteção apropriada, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 90. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIE.

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

Seção III

Da Rotulagem

Art. 91. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 92. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pela GESIE.

Art.93. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal devidamente registrados pela GESIE, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

§ 1º Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

§2º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

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

Art.94. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender á legislação específica.

Art.95. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondem, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto na GESIE.

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

Art. 96. 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.

Art. 97. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I- nome do produto;

II- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III- carimbo oficial do SIE;

IV-CNPJ ou CPF, nos casos que couber;

V- marca comercial do produto, quando houver;

VI- data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII- lista de ingredientes e aditivos;

VIII- indicação do número de registro do produto na GESIE

IX- instrução sobre a conservação do produto;

X- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;e

XI- instrução sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o §3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pela GESIE.

Art. 98. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 99. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo Único:O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos do Estado e dos municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 100. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam , direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 101. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 102. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidade e medidas.

Art. 103. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE.

Art. 104. Os rótulos e carimbos do SIE devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 105. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção IV

Do Processo de Registro de Rótulos

Art. 106. 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 encaminhada à GESIE para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo;

II - cópia da comprovação de pagamento do Documento de Arrecadação Estadual (DAE) no valor referente ao registro de rótulo;

III - memorial descritivo em modelo específico da GESIE para cada produto;

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

V - fichas técnicas de cada aditivo;

VI - outros documentos que se julguem 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 à Unidade de Saúde Animal e Vegetal - USAV ou à Coordenadoria Regional respectiva que se responsabilizará pelo encaminhamento à GESIE.

§ 4º Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 04 (quatro) vias os documentos constantes nos incisos III e IV do § 1º deste artigo.

§ 5º Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal e responsável técnico.

§ 6º Registrado o rótulo, a GESIE encaminhará uma via para:

I - a Coordenadoria Regional correspondente;

II - o Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção do estabelecimento, para arquivamento na USAV sala da Inspeção Estadual Local;

III - o responsável legal do estabelecimento;

IV – Na GESIE a Sede para ser arquivado.

Seção V

Do Carimbo de Inspeção

Art. 107. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento fiscalizado pela ADADI.

Art. 108. 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 "PIAUI" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.E.", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "S.I.E." traduzem a expressão Serviço de Inspeção Estadual.

§ 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. 109. Os carimbos do SIE devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo da letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 110. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIE.

Art. 111. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária Animal da ADAPI devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

- a) dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "PIAUÍ", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.E.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II - Modelo 2:

- a) dimensões: 0,05m x 0,03 (cinco por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

- a) dimensões: 0,02m (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez

quilogramas) e 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "PIAUÍ", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.E.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

- a) dimensões: 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "PIAUÍ", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.E.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

V - Modelo 5:

- a) dimensões: 0,06m (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10kg (dez quilogramas), 0,15m (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: quadrada;
- c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;
- d) uso: para produtos não comestíveis.

§ 1º Para carimbo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

- a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "PIAUÍ" e "S.I.E.";
- b) fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 0,6mm para a borda da circunferência.

§ 2º Para carimbo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

- a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "PIAUÍ" e "S.I.E.";
- b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 1,2mm para a borda da circunferência.

§ 3º Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do carimbo em alto relevo ou pelo processo de impressão automática à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

CAPÍTULO VII

DO TRÂNSITO E ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I

Do Trânsito dos Produtos de Origem Animal

Art. 112. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas e barreiras sanitárias móveis.

Art. 113. Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados na ADAPI, sob inspeção federal ou certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no território do Estado do PIAUÍ, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Parágrafo Único: Os produtos de origem animal em trânsito intermunicipal no Estado do Piauí estão sujeitos à fiscalização pela ADAPI, nos limites da sua competência.

Art. 114. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

I - em estabelecimentos registrados no SIE e para comércio estadual, apresentar-se com etiqueta lacre;

II - em estabelecimentos com SISBI -POA, estar com a devida etiqueta lacre, além de acompanhados com o certificado sanitário para o comércio interestadual e para estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 115. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito, quando embalados apenas primariamente, deverão estar adequadamente acondicionados, quando assim se fizer necessário.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§ 4º Os produtos de origem animal que não necessitarem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pela GESIE, quando em trânsito, devem estar acompanhados do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

§ 5º As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

Seção II

Das Análises Laboratoriais dos Produtos de Origem Animal

Art. 116. 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, bromatológicos e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de conformidade devendo ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pela ADAPI.

Art.117. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 118. 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. 119. A critério da GESIE 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. 120. 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. 121. A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do **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 As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Estadual para as análises fiscais serão pagas pelo estabelecimento fiscalizado.

§ 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. 122. 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 a colheita.

Art. 123. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, a GESIE deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 124. 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 na GESIE.

Art.125. Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO VIII

DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Seção I

Dos Requisitos Gerais de Estrutura Física e Dependências

Art. 126. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito do estabelecimento agroindustrial de Pequeno Porte, no Estado do Piauí, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos agroindustriais de Pequeno Porte serão regidos por este Decreto, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 127. Define-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I- pertence de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II- é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III- possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 128. Ficam sujeitos a esta norma os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem:

I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Parágrafo Único: As normas específicas relativas aos incisos deste artigo serão definidas posteriormente em normas complementares.

Art. 129. As normas específicas relativas à defesa agropecuária servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I-Produtor rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização;

II-Venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e

III-Na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

Parágrafo Único:A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

Art.130. As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios;

I-A inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II-Harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

III-Atendimento aos preceitos estabelecidos na legislação federal e estadual vigente;

IV-Transparência dos procedimentos de regularização;

V-Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI-Integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII-Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII-Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

IX-Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar.

Art.131. A inspeção e a fiscalização sanitária podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§1º Dar-se-á a execução de forma permanente nos estabelecimentos durante as atividades de abate das diferentes espécies animais de abate, compreendendo os animais domésticos, os animais silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º Nos demais estabelecimentos a inspeção será de forma periódica.

Art.132. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco dos

diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 133. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no serviço de inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

Art.134. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§1º. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e poças, sendo que nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

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

§3º. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art.135. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

§1º. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação 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.136. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo Único: A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art.137. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional 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 matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II-O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III-Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV-As paredes da área de processamento devem ser revestidos com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

V-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 combogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósitos de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do caput deste artigo.

Art.138. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art.139. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado 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 e desinfecção.

§3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§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.140. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 141. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art.142. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo Único: É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art.143. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenamento 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 que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§3º As câmaras frias podem ser substituídas por 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 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.

§5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 144. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 145. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 146. 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. 147. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente, sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§3º 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 e higienização.

§4º A fonte de água, canalizada e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 148. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 149. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§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.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação de 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 coletores de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§ 5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 150. 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 refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 151. 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, exceto em postos de refrigeração.

Seção II Do Registro

Art. 152. O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Estadual da ADADI.

Art. 153. Para o registro de estabelecimentos, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:

- I - requerimento de inspeção prévia do terreno e de registro do estabelecimento;
- 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;
- IX - alvará de licença e funcionamento da prefeitura;
- 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 para empreendimentos individuais;
- XI - termo de compromisso;
- XII - laudo técnico de inspeção com parecer final favorável;
- XIII - laudo de análise físico/química e microbiológica da água;
- XIV - atestado de saúde dos funcionários;
- XV - DAP Individual ou DAP Jurídica.

Art. 154. O processo de registro de rótulos ocorrerá conforme o disposto neste Decreto

Parágrafo Único: A rotulagem dos produtos oriundos da agroindústria rural de pequeno porte será identificada, ainda, pelo Carimbo do Serviço de Inspeção Estadual e por um selo de identificação de agricultor familiar, a ser regulamentado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural do Piauí - SDR.

Seção III

Das Disposições Gerais

Art. 155. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIE/PI, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 156. A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Decreto.

Art. 157. Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, a ADAPI poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

§ 1º O estabelecimento destes perfis agroindustriais de pequeno porte será resultado da pactuação entre a ADAPI e outros órgãos públicos e entidades privadas, no âmbito dos Conselhos Estaduais de Desenvolvimento Rural Sustentável - CEDRS e o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Piauí - CONSEA/PI, podendo este ser proposto por qualquer entidade pública ou privada.

§ 2º Os perfis agroindustriais de pequeno porte serão disponibilizados com plantas arquitetônicas e memoriais descritivos, em meio eletrônico, no sítio da ADAPI, na internet e de órgão e entidades parceiras.

Art.158. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art.159. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art.160. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo Único: É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame.

Art.161. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, podem ser isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 162. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento, conforme estabelecido neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO IX

DAS INSPEÇÕES ANTE E POST MORTEM

Art. 163. Nos estabelecimentos registrados na ADADI, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Seção I

Da Inspeção Ante Mortem

Art. 164. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento da Inspeção Local.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Local deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições sanitárias de cada lote, registrando-as em documento específico.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicação de medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir.

§ 3º Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pela Inspeção Local.

§ 4º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados após retirado o lacre do veículo na presença da Inspeção Local.

Art. 165. O responsável pelo estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o recebimento dos animais até o momento do abate.

Art. 166. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória determinadas pela entidade competente responsável pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Local cabe proceder como se segue:

I - notificar o setor competente responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela sanidade animal da ADADI sobre os procedimentos a serem adotados;

III - determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 167. Nos casos em que, no ato da inspeção **ante mortem**, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo Único:No caso de suspeita de outras doenças não previstas neste Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 168. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º O exame dos animais é atribuição do Médico Veterinário , podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares , devidamente treinados.

§ 2º O exame citado no § 1º deste artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Médico Veterinário encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 3º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Regulamento e em demais normas complementares.

Art. 169. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Local.

Art. 170. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie, salvo nos casos de abate de emergência.

Art. 171. Quando o exame **ante mortem** constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Decreto, permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

Art. 172. Somente pode ser realizado o abate de emergência na presença do Médico Veterinário.

Art. 173. Suídeos hipermunizados para preparo de soro só podem entrar em estabelecimento registrado na ADAPI, quando acompanhados de documento oficial do setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 174. É proibido o abate de suínos machos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo Único:Suínos machos castrados por métodos não cirúrgicos podem ser abatidos, desde que seja apresentado documento sanitário, comprovando a sua realização por método aprovado.

Art. 175. Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo da Inspeção Local.

Parágrafo Único:O disposto neste artigo não se aplica aos animais de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 176. A existência de animais em decúbito ou mortos em veículos transportadores nas instalações para recebimento e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Local, para se providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo Único: As necropsias devem ser realizadas, obrigatoriamente, em sala de necropsia.

Art. 177. Quando a Inspeção Local autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o Departamento de Necropsia, deve-se usar veículo ou continente especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º Havendo suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado, em equipamento próprio que permita sua destruição ou encaminhados para estabelecimento que processa produtos não comestíveis, a juízo da Inspeção Local.

§ 3º Todos os equipamentos e utensílios utilizados na necropsia deverão ser de uso exclusivo para este fim.

§ 4º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da sala e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser rigorosamente higienizados.

Art. 178. O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 179. A empresa é obrigada a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pela Inspeção Local das condições sanitárias do lote, programação de abate, contendo dados referentes a sua rastreabilidade, detalhando o número de animais ingressos no estabelecimento, a procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte utilizado, hora de chegada e demais exigências contidas em legislações específicas.

Seção II

Do abate de emergência

Art. 180. Os animais que cheguem ao estabelecimento em precárias condições físicas e de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem** devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 181. É proibido o abate de emergência na ausência do Médico Veterinário responsável pela inspeção do estabelecimento.

Art. 182. O SIE deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 183. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art.184. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIE deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 185. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 186. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas o aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Seção III Da Inspeção Post Mortem

Art. 187. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Médico Veterinário deve ser assessorado por auxiliares devidamente capacitados e em número suficiente para a execução das atividades.

Art. 188. A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário.

Art. 189. A inspeção **post mortem** de rotina deve obedecer à seguinte sequência, respeitadas as particularidades de cada espécie:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos, nos casos em que a Inspeção Local julgar necessário em razão de observações do exame ante mortem;

II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários e intramusculares superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 190. Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 191. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos, antes do exame da Inspeção Local.

Art. 192. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção Local deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 193. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Local e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde devem ser julgados após exame completo.

§ 1º O critério de julgamento e destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos são de atribuição do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Local.

§ 2º As carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Local.

§ 3º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 4º As carcaças, partes de carcaças ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção Local e são conduzidos à fábrica de produtos não comestíveis, através de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e devidamente identificados para este fim.

§ 5º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção Local, quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 194. Ao final do abate, após a lavagem, as carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos neste Decreto, sob supervisão da Inspeção Local.

Parágrafo Único: Fica dispensado o uso de carimbo em aves.

Art. 195. As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 1º A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º As glândulas mamárias portadoras de mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes a brucelose, devem ser sempre condenadas.

§ 3º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e sua liberação.

Art. 196. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos quando tal alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Art. 197. Devem ser destinados ao tratamento pelo calor ou condenadas, a critério da Inspeção Local, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 198. Devem ser condenados as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia ou anemia decorrentes de intoxicação ou infecção.

Art. 199. Devem ser condenadas as carcaças com icterícia, caracterizadas pela coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do fígado.

§ 1º Quando tais carcaças apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais e venham a perder esta cor anormal após a refrigeração, não revelando características de infecção ou intoxicação, estas podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo.

§ 3º O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação.

Art. 200. As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico devem ser condenadas.

Art. 201. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção Local, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - tratamento pelo frio por meio do congelamento, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por, no mínimo, 21 (vinte e um) dias;

III - pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) por 30 (trinta) minutos;

IV - fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

V - esterilização pelo calor.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais acima citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos desde que, com embasamento técnico-científico e aprovação da GESIE, se atinjam, ao final, as mesmas garantias.

§ 3º Na falta de equipamento ou instalações adequadas para cumprir o destino dos produtos, deve ser adotado o critério imediatamente mais rigoroso.

Art. 202. É proibido recolher novamente, às câmaras frias, sem conhecimento e avaliação da Inspeção Local, produtos e matérias-primas que delas tenham sido retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 203. A Inspeção Local deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de salas e equipamentos e as orientações referentes aos cuidados a serem dispensados aos funcionários que tenham manipulado animais acometidos de doenças

infecciosas transmissíveis ao homem, bem como materiais contaminados, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

CAPÍTULO X

DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 204. Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.

Art. 205. Para fins deste Decreto, 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 - manejear 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. 206. Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Art. 207. Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo à ADAPI 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. 208. No caso particular de abatedouros 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. 209. No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 210. 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. 211. 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 XI

ENTREPOSTOS EM SUPERMERCADOS E SIMILARES

Art. 212. Entende-se por entreposto em supermercados e similares, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, esquartejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, atendidas as exigências previstas nas boas práticas de fabricação, conforme a classificação em que se enquadrar o seguinte:

I-Entreposto de carnes e derivados em supermercados e similares;

II-Entreposto de laticínios em supermercados e similares;

III-Entreposto de carnes, laticínios e derivados em supermercados e similares.

§1º Entende-se por entreposto de carnes e derivados em supermercados e similares, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de carnes refrigeradas ou frigorificadas das diversas espécies de açaougue e de derivados cárneos.

§2º. Entende-se por entreposto de laticínios em supermercados e similares, o estabelecimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de derivados lácteos.

§3º. Entende-se por entreposto de carnes, laticínios e derivados em supermercados e similares, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de carnes refrigeradas ou frigorificadas das diversas espécies de açaougue, de derivados cárneos e de derivados lácteos.

§4º. Os estabelecimentos de que tratam os §§ 1º e 3º deste artigo que optarem pelo preparo e comercialização de produtos crus temperados, adicionados de cloreto de sódio e condimentos, também ficam obrigados a atender às condições de higiene e rotulagem que garantam a saúde e a devida informação aos consumidores, de acordo com a legislação específica.

Art. 213. Os estabelecimentos que estiverem enquadrados no artigo anterior, seus incisos e parágrafos, ficam obrigados a realizar seus registros junto a Agência de Defesa Agropecuária do Piauí- ADAPI, obedecendo a o que preconiza a legislação específica.

CAPÍTULO XII

DAS DOAÇÕES

Art. 214. 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. 215. 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. 216. Antes dos resultados das análises laboratoriais, a GESIE poderá indicar algum 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 pela ADAPI a qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 217. A ADAPI informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 218. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I

Das Responsabilidades

Art. 219. Serão responsabilizados pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I- fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados na ADAPI.

II- proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados na ADAPI onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III- que expedirem ou transportarem matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo Único: A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que

exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 220. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a ADAPI deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I-Apreensão do produto;

II-Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III-Coleta de amostras de produtos para realização de análises laboratoriais.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso a GESIE constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Seção III

Das Infrações

Art. 221. As infrações às disposições deste Decreto serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 222. Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 223. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I-Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da GESIE;

II-Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III-Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV-Expedir ou manter matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V-Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI-Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no GESIE;

VII-Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados na GESIE;

VIII-Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX-Desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X-Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI-Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingredientes ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII-Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII-Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta a GESIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV-Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrado na GESIE ou no MAPA;

XV-Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI-Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pela GESIE;

XVII-Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII-Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao GESIE e ao consumidor;

XIX-Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

XX-Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI-Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII-Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII-Embaraçar a ação de servidor da ADADI no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos defiscalização;

XXIV-Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da ADADI em razão do exercício de suas funções;

XXV-Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI-Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII-Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com processos de fabricação aprovados pela ADAPI;

XXVIII-Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXIX- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXX-Fraudar documentos oficiais;

XXXI-Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

Art. 224. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I-Apresentem-se alterados;

II-Apresentem-se fraudados;

III- Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração. Na conservação ou no acondicionamento;

IV- Contenham substâncias ou contaminantes que não possuem limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V- Contenham substâncias tóxicas ou compostas radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI- Não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII- Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII- Revelem-se inadequados aos fins a que se destinem;

IX- Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

X- Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI- Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII- Apresentem embalagens estufadas;

XIII- Apresentem embalagens defeituosas, com conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV- Estejam com prazo de validade expirado;

XV- Não possuam procedência conhecida;

XVI- Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária;

XVII- Que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

XVIII-Que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo Único: Outras situações não previstas nos incisos de I a XVIII podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo GESIE.

Art. 225. Além dos casos previstos neste Decreto, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I- Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II- Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;ou

III- Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo Único:São ainda considerados impróprios para o consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 226. Além dos casos previstos neste Decreto, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I- Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II- Apresentem sinais deterioração;

III- Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV- Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V- Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela legislação;

VI- Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operação de pesca;

VII- Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 227. Além dos casos previstos neste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I- Alterações da gema e da clara, com gema aderente á casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançado também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II- Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III- Podridão vermelha, negra ou branca;

IV- Contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI- Rompimento da casca e estejam sujos;ou

VII- Rompimento da casca e das membranas testáceas.

Art. 228. Além dos casos previstos neste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I- Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II- Na seleção de matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III- Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV- Revele presença de colostro.

Parágrafo Único: O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 229. Além dos casos previstos neste Decreto, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I- Não atenda as especificações previstas neste Decreto e em normas complementares; ou

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

Art. 230. Além dos casos previstos neste Decreto, são considerados improprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 231. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

§ 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 fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulteração ou falsificação, conforme disposto a seguir:

I- Adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

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

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

II-falsificações:

a)quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto a GESIE;

b)os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto a GESIE e que se denominem como este, sem que o seja;

c)quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

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

e)os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 232. A ADAPI estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 233. Nos casos previstos neste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I- Nos casos de apreensão, após reispeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II- Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 234. O médico veterinário oficial, após proceder a 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;

c)o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para aguarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 235. A ADAPI 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 IV

Das penalidades

Art. 236. As penalidades, a serem aplicadas pelo Médico Veterinário oficial terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 237. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Decreto

, 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 335 UFR-PI a 1.673 UFR-PI para infrações leves;
- b) multa de 1.674 UFR-PI a 3.345 UFR-PI para infrações moderadas;
- c) multa de 3.346 UFR-PI a 5.017 UFR-PI para infrações graves;
- d) multa de 5.018 UFR-PI a 6.689 UFR-PI para infrações muito graves;
- e) multa de 6.690 UFR-PI a 8.362 UFR-PI para infrações gravíssimas;

III - Apreensão da matéria-prima, dos produto, 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. 238. Para a imposição da pena, serão observados:

I –A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;

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. 239. São consideradas circunstâncias agravantes:

I- O infrator ser reincidente;

II- Ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

III-O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV- Ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V- Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

VI- Ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VII- Ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VIII-O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto;

VIX- Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais da ADADI.

Art. 240. Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 241. Para os efeitos deste Decreto, considera-se reincidência o cometimento de nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§1º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§2º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Art. 242. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art.243. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - De 335 UFR-PI a 1.673 UFR-PI para infrações consideradas leves, quando:

a)construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do GESIE;

- b) não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- c) utilizar rótulo que não atende ao dispositivo na legislação aplicável;
- d) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- e) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na GESIE.

II - De 1.674 UFR-PI a 3.345 UFR-PI para infrações consideradas moderadas, quando:

- a) desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos ;
- c) omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no MAPA, na GESIE ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- h) expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- i) elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo GESIE;

III –De 3.336 UFR-PI a 5.017 UFR-PI para infrações consideradas graves, quando:

- a) utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- b) prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que , direta ou indiretamente, interesse ao GESIE e ao consumidor;
- c) fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE;

- d) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- f) alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.

IV –De 5.018 UFR-PI a 6.689 UFR-PI para infrações consideradas muito graves, quando:

- a) abater animais na ausência de Médico Veterinário responsável pela inspeção;
- b) não notificar imediatamente à ADAPI a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- c) não sacrificar animais condenados na inspeção ante mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- d) não dar a devida destinação aos produtos condenados;

V –De 6.690 UFR-PI a 8.362 UFR-PI para infrações consideradas gravíssimas, quando:

- a) impedir, dificultar, embaraçar, constranger, retardar ou restringir por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais da ADAPI no desempenho das atividades de que trata este Regulamento ou legislação específica;
- b) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do GESIE;
- c) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinárioresponsável pela Inspeção do estabelecimento;
- d) adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- e) transportar ou comercializar carcaças desprovidas de carimbo oficial de inspeção e certifico sanitário;
- f) desenvolver, sem autorização da GESIE, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- g) utilizar, sem autorização da GESIE, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- h) produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- i) produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- j) utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- k) utilizar, substituir, subtrair, ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- l) fraudar documentos oficiais;

m) não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

n) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo Único: Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 244. Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Seção V

Do Processo Administrativo

Art. 245. Para fins deste Decreto, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - auto de apreensão: é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos;

II - termo de inutilização: é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos;

III - termo de colheita de amostra: é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial;

IV - auto de fiel depositário: é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação;

V- auto de interdição: é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto;

VI - auto de infração: é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Decreto ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterá os seguintes elementos:

- a) nome e qualificação do autuado;
- b) local, data e hora da sua lavratura;
- c) descrição do fato;
- d) dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- e) prazo de defesa;
- f) assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;
- g) assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

VII - termo de notificação: é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência;

VIII - termo de desinterdição: é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição;

IX- termo de revelia: é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art. 246. O descumprimento das disposições deste Decreto e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no art. 245 deste Decreto, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo Único: O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 247. Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 248. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§ 1º Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 2º Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 3º O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Estado do Piauí ou em jornal de grande circulação.

Art. 249. A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, dirigido ao Diretor Geral da ADAPI, que decidirá, à vista do Parecer Técnico/Jurídico, pela manutenção ou improcedência da medida punitiva, e se procedente o auto de infração, a autoridade julgadora expedirá, de ofício, a notificação do autuado.

§ 1º No caso de comunicação por edital, o prazo será de 30 (trinta) dias contados a partir da sua publicação.

§ 2º Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 3º Decorrido o prazo, o Diretor Geral terá o prazo de 15 (quinze) dias para proferir a decisão.

§ 4º Após o julgamento da defesa e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado que poderá interpor pedido de reconsideração, à vista de novos elementos apresentados, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 5º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 6º Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 250. Das decisões condenatórias poderá o infrator, dentro de igual prazo fixado para a defesa, recorrer em 2ª instância a Câmara de Recursos de Infração da ADAPI, após recebimento da notificação.

§ 1º. Após parecer da Câmara de Recursos de Infração da ADADI, o Diretor Geral notifica o infrator da sua decisão, da qual não caberá mais recurso.

§ 2º Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 3º O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 4º O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 5º O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue nas USAV'S ou Sede da ADADI no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 6º No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 7º Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 251. É vedado o deferimento de pedido do cancelamento ou parcelamento de multas, sem observância do rito do procedimento administrativo previsto neste Decreto.

Parágrafo Único. O funcionário da ADADI que determinar o cancelamento de multas sem observância do rito do procedimento administrativo fica obrigado a ressarcir o valor da multa em 72 (setenta e duas) horas, acrescidos das cominações legais, sem prejuízo de outras sanções civis e penais cabíveis.

Art. 252. Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo Único: Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 253. São responsáveis pela infração às disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados na ADADI;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único: A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 254. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da ADADI, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Decreto.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 255. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Parágrafo Único: Compete ao Diretor Geral da ADAPI, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas complementares, visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Piauí.

Art. 256. O registro do estabelecimento na ADAPI dispensa o registro em órgãos federal ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, não sendo permitida a duplicidade de inspeção.

Art. 257. A Inspeção Estadual será exercida em estabelecimento que esteja registrado na ADAPI.

Art. 258. Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados na ADAPI deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pela GESIE, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 259. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Art. 260. Os casos omissos neste Decreto ou em normas complementares ficam sujeitos a legislação federal vigente e os que não encontrarem embasamento legal serão resolvidos por deliberação da Diretoria Geral da ADAPI, em regime de colegiado.

Art. 261. O presente Decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação.

PALACIO DE KARNAK, em Teresina(PI) de 23 de Março de 2018.

GOVERNADO DO ESTADO
SECRETÁRIO DE GOVERNO
SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL

DECRETO N° 17.687, 23 DE MARÇO DE 2018

**REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ESTADO DO PIAUÍ**

ANEXO I – TABELA COM LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES

LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES				
INFRAÇÃO	ENQUADRAMENTO LEGAL	ESPECIFICAÇÃO	Tipo de Infração	VALOR (UFR-PI)
LEVE				
Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do GESIE.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
Utilizar rótulo que não atende ao dispositivo na legislação aplicável.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na GESIE.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Leve	335 a 1.673
MODERADA				
Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Repcionar ou manter, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrados no MAPA, na GESIE, ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345

LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES				
INFRAÇÃO	ENQUADRAMENTO LEGAL	ESPECIFICAÇÃO	Tipo de Infração	VALOR (UFR-PI)
Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo GESIE.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Moderada	1.674 a 3.345
GRAVE				
Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes á quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao GESIE e ao consumidor.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Fraudar registros sujeitos á verificação pelo SIE	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Simular a legalidade de matéria-prima, ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Grave	3.346 a 5.017
MUITO GRAVE				
Abater animais na ausência de Médico Veterinário pela inspeção.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
Não notificar imediatamente à ADAPI a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
Não sacrificar animais condenados na inspeção ante mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
Não dar a devida destinação aos produtos condenados	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Muito grave	5.018 a 6.689
GRAVÍSSIMA				
Impedir, dificultar, embaraçar ou constranger, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais da ADAPI no desempenho das atividades de que trata este Decreto e legislação específica	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Adulterar, fraudar ou falsificar matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da ADAPI.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Desenvolver, sem autorização da GESIE, atividades nas quais estão suspensos ou interditados	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Utilizar, sem autorização da GESIE, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Producir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362

LISTA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES				
INFRAÇÃO	ENQUADRAMENTO LEGAL	ESPECIFICAÇÃO	Tipo de Infração	VALOR (UFR-PI)
Producir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIE e mantidos sob a guarda do estabelecimento.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Fraudar documentos oficiais.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362
Envolver em comprovada conduta especificada na legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.	Lei 6.939/2017, Art.14, II	Por infração	Gravíssima	6.690 a 8.362