



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DO PREFEITO

Volta Redonda – Sede do Governo do antigo Povoado de Santo Antônio, inicialmente Distrito de Paz, emancipada aos 17 dias do mês de Julho de 1954, berço da Siderurgia no Brasil.

CÂMARA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA		
Divisão de Documentação e Arquivo		
DECRETO	FLS	
Nº 19609	01	C

DECRETO Nº 19.609

Regulamenta a Lei Municipal nº 6.604, de 13 de maio de 2025, que dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal no Município de Volta Redonda e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Volta Redonda, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA

DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - Este Decreto regulamenta a Lei Municipal nº 6.604, de 13 de maio de 2025, que trata da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal no Município de Volta Redonda.

Art. 2º - A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos que produzam, manipulem, fracionem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos de origem animal destinados ao comércio no âmbito municipal são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SMMA de Volta Redonda.

§1º - A atuação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM abrange, igualmente, os estabelecimentos comerciais como supermercados, açougues e peixarias, os quais estarão sujeitos às exigências sanitárias e aos procedimentos de fiscalização estabelecidos para os demais estabelecimentos sob sua competência, respeitadas as devidas particularidades estruturais e operacionais desses locais.

§2º - A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos que realizem comércio intermunicipal ou interestadual de produtos de origem animal poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, desde que haja reconhecimento oficial de equivalência com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, nos termos das Leis nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

§3º - O Município poderá integrar consórcios públicos com outros municípios para o desenvolvimento e a execução das atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, bem como para a coordenação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



DECRETO Nº 19.609

.02

§4º - O registro, a classificação, o controle, a inspeção e fiscalização sanitária de estabelecimentos que elaborem produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, nos termos do art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e seus respectivos parágrafos, serão executados em conformidade com as normas estabelecidas neste regulamento e nas normativas específicas baixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 3º - Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, bem como a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, e os produtos apícolas comestíveis e não comestíveis, com ou sem adição de ingredientes de origem vegetal.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização referidas neste artigo compreendem, sob os aspectos industrial e sanitário, a realização da inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, bem como as etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º - Os estabelecimentos deverão cumprir integralmente as exigências estabelecidas no Plano Estrutural de Desenvolvimento Integrado – PEDI (Zoneamento), ou em norma que venha a substituí-lo, conforme elaborado órgão municipal competente.

Art. 5º - Os estabelecimentos industriais e os entrepostos de produtos de origem animal somente poderão operar mediante prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme as disposições deste Regulamento e da Lei Municipal nº 6.604, de 13 de maio de 2025.

Art. 6º - Estão isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuem registro válido junto ao Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 7º - Para os fins deste Decreto, considera-se estabelecimento de produtos de origem animal sob inspeção municipal toda instalação, local ou dependência, incluindo seus equipamentos e utensílios, onde sejam produzidas matérias-primas ou realizados o abate de animais de açougue, de caça ou silvestres, bem como onde se realizem atividades de recepção, manipulação, beneficiamento, elaboração, preparação, transformação, fracionamento, envase, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou industrialização de produtos e subprodutos, comestíveis ou não, derivados da carne, do leite, dos ovos, do pescado ou dos produtos das abelhas.

Parágrafo único. Estão incluídos na definição deste artigo os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e aqueles que elaborem produtos de origem animal por meio de processos artesanais.

Art. 8º - Os regulamentos técnicos relativos às instalações, equipamentos e às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão estabelecidos por portaria do Secretário Municipal de Meio Ambiente.



DECRETO Nº 19.609

.03

Parágrafo único. Os procedimentos operacionais e administrativos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como as exigências técnicas aplicáveis aos estabelecimentos, incluindo os Programas de Autocontrole – PAC, e os protocolos de fiscalização, serão definidos por meio de portaria do Secretário Municipal de Meio Ambiente.

Art. 9º - Para os fins deste Decreto, considera-se produto ou derivado de origem animal qualquer produto final ou matéria-prima proveniente de animais, destinado ao consumo ou a outros fins industriais ou comerciais.

Art. 10 - O presente Regulamento e os atos complementares que vierem a ser editados serão aplicados em todo o território do Município de Volta Redonda.

Art. 11 - Para os fins deste Decreto, adotam-se as seguintes definições:

I - Amostra: porção ou embalagem individual coletada de forma aleatória a partir de um lote ou partida, representando parte da amostragem geral e destinada à análise laboratorial;

II - Análise de autocontrole: exame realizado pelo próprio estabelecimento com a finalidade de monitorar e controlar os processos produtivos, bem como verificar a conformidade de matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos;

III - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema preventivo que identifica, avalia e controla perigos significativos à inocuidade dos produtos de origem animal;

IV - Análise pericial: exame laboratorial realizado com base na amostra oficial de contraprova, nos casos em que o resultado da análise fiscal for contestado, assegurando o direito ao contraditório e à ampla defesa;

V - Animais de açougue: bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, destinados ao abate em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

VI - Animais de caça: aqueles assim classificados nos termos do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017;

VII - Animais exóticos: espécies da fauna cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, inclusive aquelas introduzidas pelo homem, domesticadas ou asselvajadas, bem como aquelas introduzidas fora das fronteiras nacionais ou de suas águas jurisdicionais e que tenham ingressado no território brasileiro;

VIII - Animais selvagens: espécies da fauna silvestre, nativa ou migratória, terrestre ou aquática, cujo ciclo de vida ocorre total ou parcialmente dentro do território brasileiro ou de suas águas jurisdicionais;



DECRETO Nº 19.609

.04

IX - Auditoria: procedimento sistemático realizado por equipe técnica designada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com o objetivo de avaliar o cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como a conformidade das atividades com este regulamento e com a legislação específica;

X - Barreira sanitária: estrutura física e um conjunto de procedimentos obrigatórios instalados nos acessos aos estabelecimentos que processam produtos de origem animal, cujo objetivo principal é impedir a entrada de contaminantes, garantindo a higiene e a segurança dos alimentos produzidos;

XI - Bem-estar animal: estado em que o animal se encontra em condições de plena saúde física e mental, em harmonia com o ambiente que o cerca;

XII - Boas Práticas de Fabricação – BPF: conjunto de procedimentos e condições higiênico-sanitárias aplicados sistematicamente ao longo de todo o processo produtivo, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e inocuidade dos produtos de origem animal;

XIII - Contaminação cruzada: transferência de contaminantes por contato direto ou indireto entre produtos, superfícies, ambientes, insumos ou pessoas, comprometendo a inocuidade dos alimentos;

XIV - Desinfecção: processo destinado à eliminação de agentes infecciosos mediante a aplicação de agentes físicos ou químicos adequados;

XV - Fiscalização: Procedimento oficial exercido pela Autoridade Sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XVI - Industrialização: processo de transformação, beneficiamento ou preparo de produtos de origem animal, com ou sem a utilização de aditivos, realizado em estabelecimentos sob inspeção para obtenção de alimentos destinados ao consumo.

XVII - Inspeção: Atividade de fiscalização executada pela Autoridade Sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento ou em normas complementares;

XVIII - Laboratório de Controle Oficial: Laboratório público ou privado credenciado ou reconhecido pelo Serviço de Inspeção Oficial para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;



DECRETO Nº 19.609

.05

XIV - Rastreabilidade: Capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XX - UFIVRE: Unidade Fiscal de Referência utilizada para fins de cálculo e atualização de valores no âmbito municipal.

Art. 12 - A inspeção municipal será realizada de forma permanente ou periódica, conforme a natureza das atividades do estabelecimento.

§1º - A inspeção em caráter permanente consiste na presença contínua do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para a execução dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem* durante as operações de abate de animais de açougue, caça, anfíbios e répteis.

§2º - A inspeção em caráter periódico consiste na atuação programada do Serviço de Inspeção Municipal – SIM para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados, bem como nas demais instalações industriais dos estabelecimentos mencionados no §1º, excetuando-se as operações de abate.

§3º - A fiscalização sanitária e industrial de rotina, relativa à inspeção permanente, poderá ser realizada a qualquer tempo, conforme o disposto no §1º deste artigo.

§4º - A frequência da inspeção e fiscalização previstas no §2º será definida pelo Secretário Municipal de Meio Ambiente por meio de normas complementares.

§5º - O estabelecimento submetido à inspeção periódica poderá, a qualquer momento, ser incluído em regime de inspeção permanente, conforme avaliação de risco realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 13 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, 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 das práticas de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos;

IV - Verificação e avaliação dos Programas de Autocontrole – PAC implementados pelos estabelecimentos;

V - Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos aplicados aos produtos de origem animal, quanto à conformidade com a legislação vigente;



DECRETO Nº 19.609

.06

VI - Coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de exames físicos, microbiológicos, físico-químicos, moleculares, histológicos ou outros que se fizerem necessários para verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos, inclusive daqueles disponíveis no mercado de consumo;

VII - Avaliação de informações relativas à produção primária que impactem a saúde animal e a saúde pública;

VIII - Verificação das condições de bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - Verificação da qualidade e potabilidade da água utilizada no processo produtivo;

X - Fiscalização das etapas de obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de produtos e matérias-primas, com ou sem adição de vegetais;

XI - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e padrões definidos em legislação específica ou fórmulas registradas;

XII - Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nas vias públicas do município;

XIII - Fiscalização dos meios de transporte de animais vivos, matérias-primas e produtos de origem animal destinados ao consumo humano;

XIV - Controle de resíduos e contaminantes presentes nos produtos de origem animal;

XV - Verificação dos sistemas de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva, desde o recebimento até a expedição;

XVI - Emissão de certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVII - Execução de outros procedimentos de inspeção que se mostrem necessários ao controle sanitário e ao desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 14 - Os procedimentos de inspeção e fiscalização poderão ser ajustados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com base na aplicação da análise de risco e no nível de desenvolvimento tecnológico, abrangendo, quando cabível, toda a cadeia produtiva, conforme os princípios universalmente aceitos e com foco na garantia da segurança alimentar.

Art. 15 - Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento deverão possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Município de Volta Redonda, na qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia e cargo.



DECRETO Nº 19.609

.07

Art. 16 - Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício de suas atividades de fiscalização ou inspeção industrial e sanitária, terão livre acesso, a qualquer dia e hora, aos estabelecimentos sujeitos a este Decreto, podendo requisitar o apoio da Guarda Municipal sempre que houver risco à integridade física ou nos casos de impedimento ou embaraço ao pleno exercício de suas atribuições.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Os estabelecimentos que comercializam ou processam produtos de origem animal, sob inspeção municipal, classificam-se nas seguintes categorias:

- I - De carnes e derivados;
- II - De leite e derivados;
- III - De pescados e derivados;
- IV - De ovos e derivados;
- V - De produtos de abelhas e derivados;
- VI - Dos estabelecimentos comerciais como supermercados, açougues e peixarias.

Parágrafo único. A expressão “estabelecimento”, empregada neste Regulamento, compreende todas as categorias e modalidades descritas neste artigo.

TÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 18 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, sob inspeção municipal, classificam-se em:

- I - Abatedouro frigorífico;
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§1º - Para os fins deste Decreto, considera-se abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo ainda realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º - Para os fins deste Decreto, considera-se unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e seus derivados comestíveis.



DECRETO Nº 19.609

.08

TÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19 - Os estabelecimentos de leite e derivados, sob inspeção municipal, classificam-se em:

- I - Granja leiteira;
- II - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- III - Fábrica de laticínios;
- IV - Queijaria;
- V - Entrepasto de laticínios.

§1º - Para os fins deste Decreto, considera-se granja leiteira o estabelecimento destinado à produção e ao beneficiamento de leite para consumo humano direto, compreendendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição. A granja leiteira também poderá elaborar derivados lácteos exclusivamente com leite de sua própria produção.

§2º - Para os fins deste Decreto, considera-se unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para consumo humano direto, podendo realizar a fabricação, maturação, ralação e fracionamento de derivados lácteos, bem como a expedição de leite fluido a granel para uso industrial.

§3º - Para os fins deste Decreto, considera-se fábrica de laticínios o estabelecimento voltado à fabricação de derivados lácteos, compreendendo as etapas de recepção de leite e seus derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, incluindo a possibilidade de expedição de leite fluido a granel para uso industrial.

§4º - Para os fins deste Decreto, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção. A queijaria poderá realizar as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, devendo encaminhar o produto a uma fábrica de laticínios ou unidade de beneficiamento nos casos em que não execute o processamento completo.

§5º - Para os fins deste Decreto, considera-se entreposto de laticínios o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

TÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS



DECRETO Nº 19.609

.09

Art. 20 - Os estabelecimentos de pescado e seus derivados, sob inspeção municipal, classificam-se em:

- I - Abatedouro frigorífico de pescado;
- II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- III - Estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º - Para os fins deste Decreto, considera-se abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado e às atividades de recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo também realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º - Para os fins deste Decreto, considera-se unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção de pescado proveniente da produção primária, incluindo sua lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, sendo também permitida a industrialização de produtos comestíveis.

§3º - Para os fins deste Decreto, considera-se estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

TÍTULO IV
DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 21º Os estabelecimentos destinados à produção e processamento de ovos classificam-se em:

- I - Granja avícola;
- II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º - Para os fins deste Decreto, considera-se granja avícola o estabelecimento voltado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos provenientes exclusivamente de produção própria, destinados à comercialização direta.

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

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

§4º - A classificação dos ovos poderá ser dispensada na unidade de beneficiamento quando estes forem recebidos já classificados.



DECRETO Nº 19.609

.10

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

§6º - É facultada à granja avícola, desde que disponha de estrutura e condições adequadas, a quebra de ovos com a finalidade exclusiva de envio à unidade de beneficiamento para o devido tratamento, conforme disposto neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22 - Os estabelecimentos destinados ao processamento de produtos de abelhas e seus derivados classificam-se como:

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º - Para os fins deste Decreto, considera-se unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos do mesmo segmento, sendo facultada a extração de matérias-primas recebidas diretamente de produtores rurais.

§2º - É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendidas as exigências deste Decreto e das normas complementares.

§3º - As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por assegurar a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua origem na produção primária até a recepção no estabelecimento, inclusive durante o transporte.

TÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS COMO SUPERMERCADOS, AÇOUGUES E PEIXARIAS

Art. 23 - Para os fins deste Decreto, consideram-se estabelecimentos comerciais os supermercados, açougues, peixarias e similares que disponham de sala destinada exclusivamente ao recebimento, fracionamento, embalagem, rotulagem e armazenamento de produtos de origem animal, sendo também permitida a industrialização desses produtos, desde que atendidas integralmente as exigências sanitárias, tecnológicas e estruturais previstas na legislação vigente.

§1º - A sala a que se refere o *caput* deste artigo deverá apresentar separação física permanente em relação à área destinada à comercialização, em atendimento aos princípios das boas práticas de fabricação e às normas sanitárias aplicáveis, devendo dispor, ainda, de câmara fria de uso exclusivo para o armazenamento de produtos finalizados.

§2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão estar devidamente registrados no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, com código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE compatível com a atividade de industrialização de produtos de origem animal.



DECRETO Nº 19.609

.11

CAPÍTULO III DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 24 - As exigências relativas às instalações e aos equipamentos dos estabelecimentos deverão obedecer, no que couber, às disposições do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou de norma que venha a substituí-lo ou alterá-lo, bem como às demais legislações vigentes aplicáveis, desde que não haja contradição entre elas, conforme o tipo de produto elaborado.

Art. 25 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 26 - As exigências relativas às condições de higiene dos estabelecimentos deverão obedecer, no que couber, às disposições do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou de norma que venha a substituí-lo ou alterá-lo, bem como às demais legislações vigentes aplicáveis, desde que não haja contradição entre elas, conforme o tipo de produto elaborado.

SEÇÃO I DO REGISTRO

Art. 27 - O pedido de registro de estabelecimentos que produzam ou manipulem produtos de origem animal deverá ser obrigatoriamente precedido de inspeção prévia e aprovação do terreno ou da edificação, no caso de estabelecimentos industriais e/ou agroindustriais.

Parágrafo único. Para fins de registro, os estabelecimentos deverão comprovar conformidade com as diretrizes urbanísticas e as exigências do Plano Estrutural de Desenvolvimento Integrado – PEDI (Zoneamento) do Município, ou norma que o substitua, observando integralmente a legislação municipal vigente.

Art. 28 - Para solicitar a vistoria prévia da área, o interessado deverá apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM o formulário de requerimento de vistoria prévia de implantação do projeto, conforme modelo oficial disponibilizado pelo órgão.

Art. 29 - Após a emissão de relatório favorável decorrente da vistoria prévia do terreno ou edificação, o requerente poderá iniciar o processo de registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 30 - Cumpridas as exigências estabelecidas neste Regulamento e em suas normas complementares, e após parecer técnico favorável emitido pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será concedido o Título de Registro do estabelecimento, contendo as seguintes informações:



DECRETO Nº 19.609

.12

- I - Número do registro;
- II - Razão social e nome fantasia do estabelecimento;
- III - Classificação do estabelecimento, conforme sua atividade principal;
- IV - Endereço completo e localização do estabelecimento.

Art. 31 - O Título de Registro constitui o documento oficial que autoriza o funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal no Município de Volta Redonda.

Parágrafo único. Nos casos em que o estabelecimento esteja sujeito à inspeção permanente, além do Título de Registro mencionado no *caput*, o funcionamento será autorizado mediante a instalação formal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM nas dependências do estabelecimento.

Art. 32 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas dependências ou instalações dos estabelecimentos registrados, que implique alteração na capacidade produtiva, no fluxo de matérias-primas, produtos ou de pessoal, somente poderá ser realizada após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e apresentação da documentação exigida.

Art. 33 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM emitirá, anualmente, o Certificado de Inspeção Sanitária – CIS aos estabelecimentos registrados, desde que verificada a adequada condição higiênico-sanitária das instalações e o cumprimento integral das exigências previstas na legislação sanitária vigente.

§1º - O Certificado de Inspeção Sanitária – CIS poderá ser suspenso ou cassado, a qualquer tempo, mediante parecer técnico fundamentado, sempre que forem constatadas irregularidades que comprometam a segurança dos produtos ou o cumprimento das normas sanitárias, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação vigente.

§2º - A realização de reformas, ampliações, mudanças de *layout* ou alteração na atividade registrada deverá ser previamente comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo condicionada à nova vistoria e à revalidação do Certificado de Inspeção Sanitária – CIS.

§3º - A validade do certificado será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado mediante nova inspeção e atendimento contínuo às exigências legais.

Art. 34 - Nos casos em que atividades industriais sejam realizadas em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências comuns, tais como sistemas de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratórios, almoxarifados e áreas sociais.



DECRETO Nº 19.609

.13

§1º - Cada estabelecimento, identificado por seu número de registro, será individualmente responsável pelo cumprimento das disposições deste Regulamento e das normas complementares, inclusive no que se refere às dependências comuns que impactem direta ou indiretamente suas atividades.

§2º - Estabelecimentos pertencentes ao mesmo grupo empresarial e localizados em uma mesma área industrial poderão ser registrados sob um único número de registro, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 35 - O estabelecimento que interromper suas atividades por período superior a 6 (seis) meses somente poderá retomar o funcionamento após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, considerando-se a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que permanecer inativo por período igual ou superior a 1 (um) ano será cancelado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 36 - Em caso de cancelamento do registro, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM procederá à apreensão de rótulos, recolhimento de materiais identificadores do serviço, bem como de documentos, lacres e carimbos oficiais vinculados ao estabelecimento.

Art. 37 - O cancelamento do registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município e, quando aplicável, às autoridades estaduais e federais pertinentes.

CAPÍTULO VI DA TRANSFERÊNCIA

Art. 38 - Nenhum estabelecimento abrangido por este Regulamento poderá ser alienado, alugado ou arrendado sem a concomitante transferência do respectivo registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º - Caso o adquirente, locatário ou arrendatário se recuse a efetuar a transferência do registro, o alienante, locador ou arrendador deverá comunicar imediatamente o fato, por escrito, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º - Os empresários ou sociedades empresárias responsáveis pelos estabelecimentos devem informar aos potenciais adquirentes, locatários ou arrendatários sobre a situação do estabelecimento em relação às exigências deste Regulamento, durante as fases de negociação da transação comercial.

§3º - Enquanto a transferência do registro não for efetivada, o empresário ou sociedade empresária em nome de quem o estabelecimento esteja registrado continuará responsável por quaisquer irregularidades verificadas no estabelecimento.

§4º - Se o alienante, locador ou arrendador tiver realizado a comunicação mencionada no §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários para a transferência, o registro do estabelecimento será cancelado.



DECRETO Nº 19.609

.14

§5º - Após a efetivação da transferência do registro, o novo empresário ou sociedade empresária assumirá todas as exigências anteriormente formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§6º - As exigências mencionadas no §5º incluem:

I - Cumprimento de prazos relacionados a:

- a) Planos de ação;
- b) Intimações;
- c) Determinações sanitárias de qualquer natureza;

II - Obrigações de natureza pecuniária decorrentes de infrações cometidas pelo responsável anterior, apuradas em processos administrativos pendentes de julgamento.

§7º - O processo de transferência de registro obedecerá, no que couber, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro inicial do estabelecimento.

SEÇÃO I
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39 - As obrigações dos estabelecimentos deverão observar, quando aplicável, as normas previstas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou em outras normas federais ou estaduais, desde que não haja contradição entre elas.

CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 40 - A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos que processem produtos de origem animal será realizada nos termos da Lei Municipal nº 6.604, de 13 de maio de 2025, e deste Regulamento, aplicando-se, subsidiariamente, na ausência de disposições específicas, o disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA ou em norma que venha a alterá-lo ou substituí-lo, além das demais legislações federais, estaduais e municipais aplicáveis, desde que não haja contradição entre elas.

Art. 41 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas mencionados no *caput* serão estabelecidos em normas complementares e incluirão, entre outras ações, a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e outras que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.



DECRETO Nº 19.609

.15

Art. 42 - Durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá:

I - Realizar análises previstas neste Decreto, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica.

II - Executar ou determinar a execução, por parte do estabelecimento, de análises previstas nos Programas de Autocontrole – PAC;

III - Realizar outras análises que se fizerem necessárias para assegurar a conformidade dos produtos e processos com as exigências legais e regulamentares.

SEÇÃO I
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 43 - Os produtos de origem animal deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente, observando, quando aplicável, as disposições do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou de norma que venha a alterá-lo ou substituí-lo, bem como outras normativas federais e estaduais aplicáveis, conforme a natureza do produto elaborado, desde que não haja contradição entre elas.

SEÇÃO II
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 44 - Todo produto de origem animal produzido no município de Volta Redonda deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SMMA.

§1º - O registro mencionado no *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e a rotulagem do produto.

§2º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá comunicar à Vigilância Sanitária do município a relação dos produtos registrados de cada estabelecimento habilitado no Serviço.

Art. 45 - O processo de solicitação de registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve conter:

I - Descrição das matérias-primas e ingredientes utilizados, incluindo suas quantidades e percentuais;

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

III - Relação dos Programas de Autocontrole – PAC implementados para assegurar a identidade, qualidade e inocuidade do produto;



DECRETO Nº 19.609

.16

IV - Croqui do rótulo proposto para o produto.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá solicitar informações ou documentos complementares, conforme necessário, para a análise e aprovação do registro.

Art. 46 - As informações constantes no registro do produto devem refletir fielmente os procedimentos efetivamente realizados pelo estabelecimento.

Art. 47 - Todos os ingredientes e aditivos utilizados de forma combinada devem ser claramente identificados nas solicitações de registro, incluindo sua composição e percentuais.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados detalhadamente no processo de fabricação.

Art. 48 - Qualquer modificação na formulação, no processo de fabricação ou na rotulagem do produto somente poderá ser realizada após a devida atualização do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 49 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM disponibilizará formulários específicos para a solicitação de registro de produtos.

Art. 50 - O registro do produto será cancelado em caso de descumprimento das disposições estabelecidas na legislação vigente.

**SEÇÃO III
DA EMBALAGEM**

Art. 51 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que proporcionem proteção adequada, considerando as características específicas do produto, bem como as condições de armazenamento e transporte.

§1º - Os materiais utilizados em embalagens que entram em contato direto com alimentos devem ser inertes e não transferir substâncias que representem risco à saúde do consumidor, devendo estar em conformidade com a legislação sanitária vigente incluindo normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e regulamentações harmonizadas no âmbito do Mercosul.

§2º - Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, e de acordo com a natureza do produto, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá exigir embalagens ou acondicionamentos específicos.

**SEÇÃO IV
DA ROTULAGEM**



DECRETO Nº 19.609

.17

Art. 52 - Para os fins deste Decreto, entende-se por rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou elemento gráfico impresso, estampado, colado ou gravado na embalagem ou recipiente de produto de origem animal destinado ao comércio, com o objetivo de sua identificação, rastreabilidade e orientação ao consumidor.

Art. 53 - Os produtos de origem animal somente poderão ser comercializados quando devidamente registrados ou isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM e identificados por rótulo visível, resistente e legível, elaborado conforme a legislação vigente.

§1º - Os rótulos devem conter, no mínimo:

I - Nome do produto;

II - Nome e endereço do estabelecimento produtor;

III - Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e número de registro;

IV - Lista de ingredientes e aditivos;

V - Prazo de validade e identificação do lote;

VI - Instruções de conservação;

VII - Quantidade líquida e peso da embalagem, quando aplicável;

VIII - Informações que assegurem a rastreabilidade do produto.

§2º - Produtos fracionados ou reembalados devem manter as informações nutricionais da embalagem original, ajustadas proporcionalmente ao novo conteúdo.

§3º - Quando houver terceirização de etapas de produção, embalagem ou fracionamento, o rótulo deverá indicar claramente os responsáveis por cada uma dessas fases, conforme modelo definido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 54 - É proibida a utilização de rótulos que contenham informações falsas, enganosas ou que possam induzir o consumidor ao erro quanto à natureza, composição, procedência, validade, propriedades nutricionais ou forma de uso do produto.

§1º - É vedada a indicação de propriedades terapêuticas ou medicinais, salvo autorização expressa do órgão competente.

§2º - Expressões relacionadas à qualidade ou sistema de produção somente poderão ser utilizadas mediante comprovação técnica e regulamentação específica, quando houver.

§3º - A critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os estabelecimentos poderão adotar o padrão de rotulagem estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, no que se refere à declaração da presença de alergênicos e demais informações complementares exigidas para a rotulagem de alimentos.



DECRETO Nº 19.609

.18

Art. 55 - O uso de símbolos, selos ou menções a prêmios, instituições públicas ou entidades reconhecidas deverá ser justificado documentalmente no momento da solicitação de registro do rótulo.

Art. 56 - A rotulagem deve observar obrigatoriamente a ortografia oficial da língua portuguesa e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único. Produtos com denominação estrangeira amplamente reconhecida poderão manter tal designação, desde que acompanhada da correspondente em português, entre parênteses.

Art. 57 - A rotulagem de produtos de origem animal deverá obedecer integralmente às disposições deste Decreto, às normas complementares expedidas pelo Secretário Municipal de Meio Ambiente e, nos casos omissos, ao disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, ou norma que venha a substituí-lo.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 58 - O carimbo de inspeção constitui a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e representa, quando analisado em conjunto com os demais elementos do processo de fiscalização, a garantia de que o produto tem origem em estabelecimento regularmente inspecionado e fiscalizado.

Art. 59 - O número de registro do estabelecimento deverá constar obrigatoriamente no carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme os formatos, dimensões e critérios de aplicação estabelecidos no Anexo Único deste Decreto.

Art. 60 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverão obedecer fielmente à descrição e aos modelos estabelecidos no Anexo deste Decreto, observando rigorosamente os seguintes elementos: dimensões, forma, conteúdo textual, idioma, tipo e corpo da letra.

Parágrafo único. Os carimbos deverão ser aplicados em local de destaque, preferencialmente nas testeiras das caixas, demais embalagens, rótulos ou diretamente nos produtos, utilizando-se uma única cor, preferencialmente preta, nos casos de impressão, gravação ou litografia.

Art. 61 - Havendo constatação de irregularidades nos carimbos utilizados, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá promover sua imediata inutilização.

TÍTULO X DA ANÁLISE LABORATORIAL



DECRETO Nº 19.609

.19

Art. 62 - As matérias-primas, os produtos de origem animal e quaisquer substâncias utilizadas em sua elaboração estarão sujeitos à realização de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, histológicas, de biologia molecular e outras que se fizerem necessárias para verificação da conformidade com os padrões estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

Art. 63 - Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM ficam obrigados a cumprir o cronograma oficial de análises laboratoriais.

§1º - O cronograma referido no *caput* abrange análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, dos produtos de origem animal e das matérias-primas utilizadas.

§2º - A frequência das análises laboratoriais, bem como os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras para laboratório, serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM em normas complementares.

§3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá, a qualquer tempo, determinar a realização de análises adicionais não previstas no cronograma, incluindo análises sensoriais, organolépticas, de qualidade, e também de matérias-primas e substâncias empregadas na elaboração dos produtos.

§4º - As análises laboratoriais deverão ser realizadas por laboratórios aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que utilizem metodologias analíticas padronizadas e validadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 64 - As amostras deverão ser coletadas, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§1º - É vedada a coleta de amostras de produtos cuja identidade, composição, integridade ou condições de conservação estejam comprometidas.

§2º - As amostras devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de forma a garantir sua integridade física, inviolabilidade e adequada conservação.

§3º - A autenticidade das amostras deverá ser assegurada pela autoridade competente responsável pela coleta ou pelo seu acompanhamento.

Art. 65 - Os resultados das análises laboratoriais deverão ser encaminhados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM que, constatada qualquer não conformidade com a legislação vigente, adotará as medidas fiscais e administrativas cabíveis nos termos deste Decreto e das normas complementares.

TÍTULO XI
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA



DECRETO Nº 19.609

.20

Art. 66 - Os produtos de origem animal poderão ser submetidos à reinspeção sempre que necessário, antes de sua liberação para o comércio, visando assegurar sua conformidade com os requisitos legais e sanitários vigentes.

Art. 67 - A reinspeção dos produtos deverá ser realizada em local ou instalação que assegure a manutenção das condições sanitárias adequadas.

Parágrafo único. A reinspeção referida no *caput* abrangerá, quando aplicável:

- I - A verificação da integridade das embalagens, envoltórios e recipientes;
- II - A conferência da rotulagem, das marcas oficiais de inspeção e dos prazos de validade;
- III - A avaliação das características sensoriais do produto;
- IV - A coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e outras necessárias;
- V - A verificação da documentação fiscal e sanitária que respalde o trânsito e a comercialização dos produtos;
- VI - A inspeção das condições de higiene e conservação do veículo transportador, bem como o funcionamento do sistema de refrigeração, quando couber.

Art. 68 - Na reinspeção de matérias-primas ou produtos que apresentem indícios de alteração ou adulteração, deverão ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§1º - Os produtos que, em reinspeção, forem considerados impróprios para o consumo humano deverão ser condenados, sendo vedada sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§2º - Os produtos que apresentarem possibilidade de aproveitamento condicional ou rebeneficiamento deverão ser submetidos a processamento específico, previamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e somente serão liberados após nova reinspeção que comprove sua adequação.

Art. 69 - É permitida a destinação para aproveitamento condicional ou uso industrial de matérias-primas e produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial, desde que:

- I - Haja autorização prévia do Serviço de Inspeção Oficial do estabelecimento de destino;
- II - Seja garantido o controle de rastreabilidade, com comprovação formal do recebimento no destino.



DECRETO Nº 19.609

.21

TÍTULO XII
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 70 - O transporte de matérias-primas e produtos de origem animal destinados ao consumo humano deve ser realizado em veículos que atendam aos requisitos higiênico-sanitários e operacionais necessários para garantir a integridade, a conservação e a inocuidade dos produtos durante todo o percurso.

§1º - É vedado o transporte conjunto de matérias-primas e produtos de origem animal com outras mercadorias que possam comprometer sua identidade, segurança ou qualidade sanitária.

§2º - Os produtos devem ser acondicionados de forma higiênica, em recipientes apropriados, independentemente de estarem em embalagens individuais ou coletivas.

§3º - Os veículos, contentores e compartimentos utilizados para o transporte devem ser higienizados e desinfetados antes e após cada uso.

§4º - Os veículos frigorificados, contentores ou compartimentos devem possuir isolamento térmico adequado e, quando necessário, dispor de sistema de refrigeração ativo e instrumento de controle de temperatura, conforme estabelecido em normas complementares.

§5º - No caso de agroindústrias de pequeno porte, será permitido o transporte de matérias-primas e produtos refrigerados em caixas isotérmicas, acondicionados em veículos fechados sem unidade frigorífica, desde que o percurso não ultrapasse o tempo de 1 (uma) hora e a temperatura adequada ao produto seja mantida durante todo o trajeto até o destino final.

§6º - É proibido o transporte de pescado fresco a granel, excetuando-se as espécies de grande porte, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 71 - É obrigatória a emissão de certificação sanitária para os veículos utilizados no transporte de matérias-primas e produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

§1º - A certificação sanitária terá validade de 12 (doze) meses, sendo obrigatória sua renovação anual para a manutenção da regularidade do trânsito desses produtos.

§2º - Na hipótese de o serviço de transporte ser terceirizado pelo estabelecimento registrado, o veículo contratado deverá possuir certificação sanitária válida para o transporte de matérias-primas e produtos de origem animal, sendo o estabelecimento contratante responsável pelo cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis durante o transporte.

§3º - Nos casos em que o veículo não apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas para o transporte de produtos de origem animal, a certificação sanitária será cassada, ficando o veículo impedido de realizar o transporte até que as condições sejam regularizadas.



CAMP. MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA		
Divisão de Documentação e Arquivo		
SECRETARIA	PLS	
19609	22	C

DECRETO Nº 19.609

.22

§4º - Os procedimentos operacionais e os modelos de documentos relacionados à certificação sanitária serão estabelecidos por normas complementares expedidas pelo Secretário Municipal de Meio Ambiente.

TÍTULO XIV
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 72 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá atuar em articulação com a Divisão de Vigilância em Saúde – DVS da Secretaria Municipal de Saúde – SMS no desenvolvimento de:

I - Ações e programas de promoção da saúde animal e da saúde humana, com foco na mitigação e no controle de doenças infectocontagiosas ou parasitárias transmissíveis entre animais e seres humanos;

II - Atividades de educação sanitária.

Art. 73 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização sempre que houver ocorrência ou suspeita de:

I - Doenças, exóticas ou não;

II - Surtos sanitários; ou

III - Outros eventos que representem risco à saúde pública e à saúde animal.

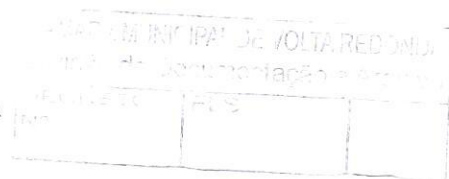
Parágrafo único. Na ocorrência de suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata durante as atividades de inspeção ou fiscalização sanitária, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá comunicar imediatamente o Serviço Oficial de Saúde Animal.

Art. 74 - A duplicidade de fiscalização entre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e a Vigilância Sanitária deverá ser evitada, observando-se o respeito às competências legais e aos limites de atuação de cada órgão, nos termos do art. 7º da Lei Municipal nº 6.604, de 13 de maio de 2025.

Parágrafo único. Quando houver interseção de competências, as ações de fiscalização deverão ser realizadas de forma integrada e complementar, visando à eficiência da atuação do poder público e à segurança sanitária dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

Art. 75 - Os casos omissos e as dúvidas surgidas durante a implantação ou execução deste Decreto serão resolvidos com base na legislação estadual e federal vigentes, quando aplicável, ou por meio da edição de atos complementares necessários à sua fiel aplicação.

Art. 76 - Sempre que possível a Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SMMA deverá viabilizar a participação de servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e de seus auxiliares em cursos de capacitação relacionados aos objetivos deste Regulamento, bem



DECRETO Nº 19.609

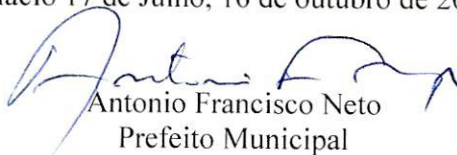
.23

como promover ações educativas voltadas às Boas Práticas de Fabricação, Educação Sanitária, Combate à Fraude e à Clandestinidade.

Art. 77 - Os recursos financeiros necessários à implementação e ao cumprimento das disposições deste Decreto serão provenientes das dotações orçamentárias consignadas à Secretaria Municipal de Meio Ambiente – SMMA no orçamento municipal vigente.

Art. 78 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio 17 de Julho, 16 de outubro de 2025.


Antonio Francisco Neto
Prefeito Municipal



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA
GABINETE DO PREFEITO

MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA
Secretaria de Documentação e Arquivo

DECRETO	FLS	
Nº 19609	23	C.

ANEXO ÚNICO

DECRETO Nº 19.609

CAMAP - COMITÊ INTERMUNICIPAL DE VOLTA REDONDA		
Divisão de Documentação e Controle		
DECRETO	PLS	
Nº 19609	24	C.

ANEXO ÚNICO
MODELOS CARIMBO DE INSPEÇÃO

I. Modelo 1:

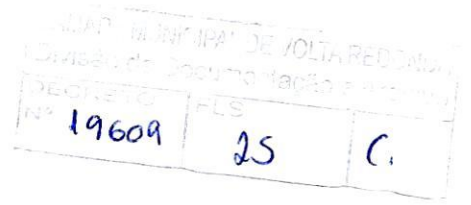
- a) Dimensões: 2,5 cm de diâmetro;
- b) Forma: circular
- c) Dizeres: horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", em letras maiúsculas, imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior: "VOLTA REDONDA- RJ" e na curva inferior: "SIM", todos em letras maiúsculas, fonte "Times New Roman", tamanho mínimo 10, em negrito
- d) Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 kg.



2,5 cm de diâmetro

II. Modelo 2:

- a) Dimensões: 3,5 cm de diâmetro;
- b) Forma: circular;
- c) Dizeres: igual ao modelo 1, com fonte "Times New Roman", tamanho mínimo 12, em negrito, contendo na curva superior: "VOLTA REDONDA - RJ";
- d) Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 kg.



3,5 cm de diâmetro

III. Modelo 3:

- a) Dimensões: 7,5 cm de largura por 5,5 cm de altura;
- b) Forma: elíptica;
- c) Dizeres: ao centro, "INSPECIONADO", em letras maiúsculas, seguido do número de registro da empresa. Curva superior: "VOLTA REDONDA - RJ"; curva inferior: "SIM", todos em "Times New Roman", fonte mínima 20, em negrito;
- d) Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo in natura, aplicável externamente sobre as carcaças ou seus quartos;
- e) A tinta utilizada deve ser à base de violeta de metila.



5,5 cm de altura

7,5 cm de largura

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO		
INSTITUTO DE FÍSICA		
LABORATÓRIO DE FÍSICA EXPERIMENTAL		
DATA	VALOR	CLASSIFICAÇÃO
19/09	26	C

IV. Modelo 4:

- Dimensões: 7,5 cm de largura por 5,5 cm de altura;
- Forma: elíptica;
- Dizeres: ao centro, "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", em letras maiúsculas, fonte "Times New Roman", tamanho mínimo 24, em negrito;
- Uso: em carcaças ou partes destinadas a preparo de produtos submetidos à esterilização pelo calor, salga, cozimento, tratamento pelo frio ou fusão. Aplicação externa sobre carcaças ou quartos;
- A tinta utilizada será à base de violeta de metila.



V. Modelo 5:

- Dimensões: 7,5 cm de largura por 5,5 cm de altura;
- Forma: elíptica;
- Dizeres: ao centro, "CONDENADO", em letras maiúsculas, fonte "Times New Roman", tamanho mínimo 24, em negrito;
- Uso: em carcaças ou partes destinadas a preparo de produtos submetidos à esterilização pelo calor, salga, cozimento, tratamento pelo frio ou fusão. Aplicação externa sobre carcaças ou quartos;
- A tinta utilizada será à base de violeta de metila.

[Handwritten signature]

MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA
SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO E ARQUIVOS

SECRETARIA	FLS	
19609	27	C



5,5 cm de altura



7,5 cm de largura

A handwritten signature or mark in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.