



[Legislação Correlata - Portaria 22 de 28/04/2021](#)

DECRETO Nº 41.891, DE 10 DE MARÇO DE 2021

Aprova o Regulamento que dispõe sobre o tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, localizados no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 100, inciso VII, da Lei Orgânica do Distrito Federal, e considerando o que dispõe a Lei nº 6.401, de 22 de outubro de 2019, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento sobre o tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitária de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, localizados no âmbito do Distrito Federal, de que trata a Lei nº 6.401, de 22 de outubro de 2019.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 10 de março de 2021

132º da República e 61º de Brasília

IBANEIS ROCHA

ANEXO I

REGULAMENTO DO TRATAMENTO SIMPLIFICADO E DIFERENCIADO QUANTO À INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E AUDITORIA DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE PROCESSADORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, VINHO, POLPA E SUCO DE FRUTAS, LOCALIZADOS NO ÂMBITO DO DISTRITO FEDERAL

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento assegura o tratamento simplificado e diferenciado quanto às sanções de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, localizados no Distrito Federal.

Art. 2º Compete à Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal - SEAGRI/DF, na condição de Serviço de Inspeção Distrital, realizar as ações de inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, localizados no Distrito Federal.

Art. 3º A inspeção, a reinspeção, a fiscalização e a auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas abrangem:

I - a classificação, o registro e o funcionamento dos estabelecimentos de pequeno porte, sendo que:

a) os estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal seguirão as normas deste decreto no que compete à classificação, ao registro e ao funcionamento;

b) os estabelecimentos de pequeno porte processadores de vinho, polpa e suco de frutas seguirão o previsto neste Decreto e na legislação federal.

II - a higiene geral dos estabelecimentos de pequeno porte registrados e a saúde do pessoal envolvido na manipulação;

III - as fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e depósito de matérias-primas, produtos e subprodutos;

IV - os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados pelos estabelecimentos de pequeno porte;

V - o exame ante e post mortem dos animais de açougue, exóticos, silvestres e pescado;

VI - a classificação, embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento e em normas específicas ou fórmulas aprovadas;

VII - os exames sensoriais, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas, produtos ou subprodutos;

VIII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

IX - as condições dos veículos de transporte de animais vivos destinados ao abate;

X - os meios de transporte dos produtos, seus derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana; e

XI - o trânsito dos produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas no Distrito Federal.

Art. 4º A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de que trata o presente Regulamento são realizadas nos estabelecimentos de pequeno porte localizados nas áreas rurais e urbanas, e no trânsito quando estiverem nas vias públicas, rodovias, postos de fronteira e pontos de carga e descarga.

Parágrafo único. A inspeção e a reinspeção sanitária de que trata o caput se estendem aos centros de distribuição de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas e estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e têm por objetivo:

I - reinspecionar produtos destinados ao comércio distrital;

II - verificar a existência de produto clandestino;

III - coletar produtos para análises; e

IV - recolher produtos registrados ou em processo de registro no Serviço de Inspeção Distrital, que apresentem irregularidades.

Art. 5º A comercialização de produtos beneficiados nos estabelecimentos de pequeno porte e registrados perante o Serviço de Inspeção Distrital, nos termos deste Regulamento, é destinada ao mercado do Distrito Federal.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de pequeno porte podem realizar comércio interestadual dos seus produtos nos casos previstos em legislação específica.

TÍTULO II DO REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS DE PEQUENO PORTE

Art. 6º Ficam obrigados a prévio registro no Serviço de Inspeção Distrital os estabelecimentos de pequeno porte localizados no Distrito Federal que industrializam, manipulam, beneficiam, transformam, preparam, acondicionam, embalam, armazenam ou distribuem produtos de origem animal, de acordo com a classificação dos estabelecimentos previstos neste Regulamento, e que não realizem apenas venda direta ao consumidor final como atividade principal.

Parágrafo único. O registro de estabelecimentos de pequeno porte processadores de vinho, polpa e suco de frutas compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 7º Para a construção de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, o interessado deve solicitar ao Serviço de Inspeção Distrital a vistoria prévia do terreno, com a finalidade de avaliar a viabilidade da área a ser utilizada para as instalações.

Parágrafo único. A ampliação, remodelação, reforma ou construção nos estabelecimentos de pequeno porte registrados ou em registro, tanto de suas dependências quanto instalações, devem ser submetidas à aprovação do Serviço de Inspeção Distrital e, quando for o caso, do órgão ambiental competente.

Art. 8º É vedado o registro de estabelecimento de pequeno porte destinado à produção de alimentos para consumo humano quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa acarretar risco de contaminação cruzada ou prejuízo à saúde pública.

Art. 9º O registro deve ser requerido à SEAGRI/DF, instruindo-se o processo com os documentos definidos em Portaria.

§ 1º O registro de estabelecimentos de pequeno porte processadores de vinho, polpa e suco de frutas, deve ser requerido ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de acordo com a legislação federal específica.

§ 2º Podem ser editadas, de forma complementar, normas técnicas de composição, avaliação, recebimento e apresentação da documentação para registro, por ato do titular do Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 10. O Serviço de Inspeção Distrital pode fornecer modelos próprios dos documentos necessários ao registro ou ao funcionamento de estabelecimentos de pequeno porte tratados neste Regulamento.

CAPÍTULO I DO REGISTRO, DO ARRENDAMENTO, DA LOCAÇÃO E DA TRANSFERÊNCIA DO REGISTRO

Art. 11. Recebidos e analisados os documentos necessários para o registro, os fiscais do Serviço de Inspeção Distrital devem realizar a vistoria final das instalações, a fim de verificarem a compatibilidade das instalações com o projeto aprovado e às exigências estabelecidas neste Regulamento.

§ 1º O Certificado de Registro é emitido após aprovação da documentação exigida para o Registro e da vistoria final realizada pelos fiscais do Serviço de Inspeção Distrital.

§ 2º No Certificado de Registro devem constar o número de registro no Serviço de Inspeção Distrital, denominação da empresa ou nome do proprietário, classificação do estabelecimento de pequeno porte, localização e outras informações necessárias.

Art. 12. O estabelecimento de pequeno porte devidamente registrado pode realizar apenas as atividades descritas na documentação de registro, de acordo com sua capacidade de produção e sua classificação, não podendo incluir ou alterar livremente as atividades sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 13. Para a inclusão de atividades, devem ser protocolados todos os documentos que contemplem a nova classificação, conforme definido em normas complementares.

§ 1º A atividade somente pode ser iniciada após análise e aprovação pelo Serviço de Inspeção Distrital da documentação apresentada e a atualização do Certificado de Registro.

§ 2º Quando a inclusão de atividades implicar na alteração da classificação do estabelecimento, deve ser emitido novo Certificado de Registro com as classificações atualizadas, revogando-se o certificado anterior.

Art. 14. Em caso de cancelamento do registro de todos os produtos de determinada atividade do estabelecimento de pequeno porte, deve ser emitido novo Certificado de Registro, com as classificações atualizadas, devendo ser revogado o certificado anterior.

Parágrafo único. As atualizações das classificações do certificado de registro devem ocorrer no prazo de 30 dias.

Art. 15. Deve ser concedido apenas um número de registro no Serviço de Inspeção Distrital por estabelecimento de pequeno porte.

§ 1º No caso de estabelecimentos de pequeno porte que realizam o processamento simultâneo de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, devem ser concedidos números distintos de registro, desde que existam instalações adequadas para cada tipo de atividade e separação física total entre elas.

§ 2º Podem ser utilizadas dependências anexas comuns para ambas atividades, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção distrital, ficando a permissão condicionada à avaliação dos riscos sanitários associados a cada produto.

Art. 16. É admitido o uso de mais de uma marca comercial por número de registro.

Art. 17. O estabelecimento de pequeno porte que interromper seu funcionamento por comunicação ao Serviço de Inspeção Distrital, por sanção do serviço de inspeção, ou por constatação dos fiscais de que não está em

funcionamento, somente pode reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ou a interdição do estabelecimento de pequeno porte ultrapassar 12 (doze) meses, o respectivo registro deve ser cancelado.

Art. 18. O estabelecimento de pequeno porte que tiver seu registro cancelado somente pode registrar-se novamente mediante abertura de novo processo, submetendo-se a todas as normas e procedimentos de registro previstos na legislação vigente.

Art. 19. Cancelado o registro do estabelecimento de pequeno porte, todo o material referente ao registro na SEAGRI/DF, inclusive de natureza científica, devem ser recolhidos ao Serviço de Inspeção Distrital.

Parágrafo único. O estabelecimento de pequeno porte fica obrigado a inutilizar, sob a supervisão da autoridade sanitária, os rótulos e embalagens que contenham o selo de Inspeção Distrital.

Art. 20. Os estabelecimentos de pequeno porte registrados que forem arrendados, alugados ou vendidos devem realizar a transferência de registro, conforme legislação vigente e outras normas complementares.

CAPÍTULO II DA ROTULAGEM E REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 21. Todo produto acabado ou beneficiado por estabelecimento de pequeno porte, registrado no Serviço de Inspeção Distrital, deve possuir rotulagem registrada conforme normas complementares vigentes, apresentando um número de registro para cada rótulo.

§ 1º A responsabilidade sobre as informações declaradas na rotulagem dos produtos oriundos dos estabelecimentos de pequeno porte registrados no Serviço de Inspeção Distrital é exclusiva do estabelecimento ou de seu responsável legal.

§ 2º Cada rótulo deve conter as seguintes informações, em caracteres visíveis e legíveis:

I - a denominação de venda do produto, de acordo com as legislações específicas;

II - nome e endereço do estabelecimento;

III - número de registro do produto no Serviço de Inspeção Distrital;

IV - os ingredientes, em ordem decrescente da respectiva proporção;

V - número do lote e prazo de validade do produto;

IV - conteúdo líquido, expresso em massa (grama ou quilograma) ou em volume (mililitro ou litro);

V - conter a expressão "Indústria Brasileira";

VI - conter a expressão "Registro na Secretaria de Agricultura SID/DIPOVA sob nº 0000/000", onde os quatro primeiros números representam o número de registro do produto, conforme numeração sequencial proposta pelo próprio estabelecimento, e os números após a barra correspondem ao número de registro distrital do estabelecimento para o caso de produtos de origem animal;

VII - conter o selo da inspeção distrital, contendo o número de registro do estabelecimento, conforme modelos previstos no Anexo II deste Regulamento para o caso de produtos de origem animal; e

VIII - outras informações previstas por legislação específica de outros órgãos competentes.

§ 3º A rotulagem de vinho, polpa e suco de frutas deve seguir o disposto nas legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pertinentes ao tema.

Art. 22. Além das informações previstas em legislações específicas, o rótulo do produto pode conter a informação "Agroindústria Artesanal" para os estabelecimentos de pequeno porte que fabriquem exclusivamente produtos artesanais.

Art. 23. No caso de comercialização interestadual de produtos artesanais de origem animal, o rótulo deve conter o selo de qualidade Selo ARTE.

Art. 24. O estabelecimento de pequeno porte deve enviar ao Serviço de Inspeção Distrital os documentos sobre a rotulagem dos produtos que pretende fabricar utilizando-se dos modelos adotados pelo Serviço de Inspeção Distrital ou em sistema que venha a ser implantado.

Parágrafo único. Os procedimentos e documentos necessários para apresentação da rotulagem são definidos pelo Serviço de Inspeção Distrital em normas complementares.

Art. 25. A apresentação da rotulagem ao Serviço de Inspeção Distrital não exime os estabelecimentos de cumprirem as determinações de outros órgãos sanitários, de controle de qualidade e de defesa do consumidor.

Art. 26. Nenhum estabelecimento de pequeno porte processador de produtos de origem animal pode comercializar produtos sem formulação e rótulo comunicados ao Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 27. As informações sobre a produção apresentadas ao Serviço de Inspeção Distrital devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento de pequeno porte, podendo ser realizada auditoria pelo Serviço de Inspeção Distrital para verificação dos processos de fabricação de cada produto.

Art. 28. 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. 29. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo do produto de origem animal pode ser realizada sem prévia comunicação ao Serviço de Inspeção Distrital.

TÍTULO III

DA ESTRUTURA E DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS DE PEQUENO PORTE

Art. 30. Os estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, terão escalas máximas de produção definidas para cada categoria a seguir:

I - estabelecimento de pequeno porte de abate e industrialização de animais pequenos (coelhos, rãs, aves e outros animais pequenos permitidos em legislação): produção máxima de 700 animais por dia;

II - estabelecimento de pequeno porte de abate e industrialização de animais médios (suínos, ovinos, caprinos e avestruzes): produção máxima de 70 animais por dia;

III - estabelecimento de pequeno porte de abate e industrialização de animais grandes (bovinos, bubalinos, equídeos): produção máxima de 30 animais por dia;

IV - estabelecimento de pequeno porte de abate e industrialização de pescado e derivados: produção máxima de 6 toneladas por mês;

V - estabelecimento de pequeno porte de carnes e derivados: produção máxima de 6 toneladas por mês;

VI - estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados: processamento máximo de 2000 litros por dia;

VII - estabelecimento de pequeno porte de ovos e derivados: produção máxima de 3600 ovos de galinha por dia e 18000 ovos de codorna por dia;

VIII - estabelecimento de pequeno porte de produtos das abelhas e seus derivados: produção máxima de 40 toneladas por ano;

IX - estabelecimento de pequeno porte de vinho: produção máxima de 20 mil litros por ano, devendo ser elaborado com o mínimo de 70% (setenta por cento) de uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar;

X - estabelecimento de pequeno porte de polpa de fruta: produção máxima de 80 mil quilos por ano; e

XI - estabelecimento de pequeno porte de suco: produção máxima de 80 mil litros por ano.

Parágrafo único. O volume de produção será mensurado mediante entrega de documentos no ato do registro, e de acordo com os dados de produção enviados mensalmente ao Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 31. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento de pequeno porte deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida e para sua funcionalidade, estabelecidas em legislação específica.

§ 1º Área externa deve estar livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais, de focos de poeira, lama e poças d'água, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, entre outros.

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

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

Art. 32. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados.

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

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

Art. 33. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

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

Art. 34. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;

II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Distrital admitir-se altura inferior, desde que apresente condições higiênico- sanitárias de aeração, iluminação e temperatura satisfatórias;

III - dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

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

V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara;

VII - todas as construções devem ser feitas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos arredondados e de fácil limpeza; e

VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de pragas.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.

§ 4º Nos estabelecimentos de pequeno porte que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV deste artigo.

§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências beneficiadoras e residenciais.

Art. 35. As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Distrital.

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do Serviço de Inspeção Distrital, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 36. Os instrumentos de controle, como termômetros e balanças, devem estar em condições adequadas de funcionamento.

Art. 37. O estabelecimento de pequeno porte deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta na mesma área, desde que seja feita com a identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio com controle de temperatura, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos, que permitam a circulação do frio de forma uniforme e que não apresentem risco sanitário.

§ 4º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.

§ 5º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso, de cor clara, de fácil higienização, exclusivos e identificados para depositar produtos comestíveis.

Art. 38. A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 39. O estabelecimento de pequeno porte deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários forem separados do estabelecimento de pequeno porte, 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 armários para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

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

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

§ 6º Quando se tratar de abatedouros os vestiários e sanitários devem ser separados fisicamente.

Art. 40. As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 41. 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 à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 42. O estabelecimento de pequeno porte deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.

§ 1º A cloração da água, quando não realizada pela companhia de abastecimento de água, deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 2º O controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento de pequeno porte estiver em atividade.

§ 3º O estabelecimento de pequeno porte deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento, limpeza e higienização.

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

Art. 43. Os estabelecimentos de pequeno porte devem dispor de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.

Parágrafo único. O estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos de pequeno porte que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem a utilização de água quente e vapor.

Art. 44. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de fabricação.

Art. 45. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 1º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno, devem possuir sistema para captação que impeçam entrada de pragas, refluxos e odores e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 2º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.

§ 3º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 46. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, completamente separadas das dependências e seus equipamentos, segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento de pequeno porte.

Art. 47. O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado por veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais frigorificados do estabelecimento de pequeno porte em caixa isotérmica higienizável, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada e desde que seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

Art. 48. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção distrital sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Distrital, no SISBI ou no SIF.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 49. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, conforme a seguir descrito:

I - adulterações, quando:

- a) o produto tenha sido elaborado em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) no preparo do produto haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Distrital;
- d) o produto contenha qualquer aditivo sem prévia autorização e que não conste na declaração nos rótulos;
- e) houver intenção em mascarar a data de fabricação e/ou o prazo de validade.

II - fraudes, nos seguintes casos de:

- f) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela DIPOVA;
- g) execução das operações de manipulação e elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- h) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- i) conservação com substância proibida; e
- j) especificação total ou parcial, na rotulagem, de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

II - falsificações, quando:

- a) o produto for elaborado, preparado, transportado e exposto ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) o produto for armazenado, transportado e exposto ao consumo com rotulagem contendo número de registro no carimbo de inspeção distrital que não corresponda a estabelecimento efetivamente registrado no Serviço de Inspeção Distrital ou utilize o número de registro de outrem; e
- c) for usada denominação diferente da prevista neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE DE CARNES E DERIVADOS

Art. 50. Os estabelecimentos de pequeno porte de carne e derivados são classificados em:

I - abatedouro de pequeno porte;

II - fábrica de produtos cárneos de pequeno porte; e

III - entreposto de carnes de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por "Abatedouro de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate dos animais de açougue, animais silvestres e exóticos sob as variadas formas, dispondo de instalações de frio.

§ 2º Entende-se por "Fábrica de Produtos Cárneos de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, fracionamento ou cortes, manipulação, acondicionamento, conservação ou distribuição de produtos cárneos para fins de industrialização, transformação, elaboração, processamento com modificação de sua natureza e sabor do tipo, moldados, emulsionados, embutidos, defumados, temperados e assemelhados, dos diferentes animais de açougue, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio.

§ 3º Entende-se por "Entreposto de Carnes de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, fracionamento, acondicionamento, conservação pelo frio ou distribuição de carnes e derivados dos diversos animais de açougue, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio.

Art. 51. O estabelecimento de pequeno porte deve ser registrado na classificação de acordo com sua atividade, podendo ser enquadrado em mais de uma classificação, e o mesmo deve possuir um responsável técnico.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de pequeno porte que realizem o abate de animais de açougue, animais exóticos e silvestres devem ser classificados como "Abatedouro de Pequeno Porte", seguido pelas espécies de animais abatidos.

Art. 52. O abatedouro de pequeno porte deve ter localização em terreno cercado, afastado suficientemente de quaisquer fontes de odores ou poluentes e de vias públicas, conforme legislação específica para cada categoria animal.

Art. 53. O abatedouro de pequeno porte deve possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate previstas nas normas distritais ou federais.

Art. 54. Os estabelecimentos de pequeno porte de carnes e derivados devem dispor de área devidamente climatizada para manipulação de produtos cárneos.

Parágrafo único. Nos abatedouros de pequeno porte as áreas de manipulação não necessitam apresentar climatização, exceto as salas de desossa, produção de embutidos e de cortes.

Art. 55. Nas áreas do abatedouro de pequeno porte em que não são necessárias a climatização, deve haver suficiente ventilação, preferencialmente natural, por meio de janelas adequadas e amplas.

Parágrafo único. Em caso de necessidade, e supletivamente, podem ser instalados exaustores.

Art. 56. Os estabelecimentos de pequeno porte devem possuir processos de esterilização de facas e afiadores, localizados na sala de manipulação.

Art. 57. Os abatedouros de pequeno porte devem possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, incluindo hidratação dos animais e higienização das instalações.

Parágrafo único. As dependências dos abatedouros de pequeno porte devem possuir pontos de água quente e vapor.

Art. 58. Quando necessário, os abatedouros de pequeno porte podem dispor de áreas específicas para depósito, salga, produção de gelatina ou produtos colagênicos de acordo com as especificações da legislação vigente.

Parágrafo único. É proibida qualquer manipulação de couros e peles nas seções de miúdos, bucharia e triparia.

Art. 59. Os abatedouros de pequeno porte devem dispor de dependências específicas e adequadas para depósito de fâneros.

Art. 60. As carnes e os derivados cárneos devem ser elaborados de acordo com os correspondentes Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

Art. 61. Os estabelecimentos de pequeno porte de leite e derivados são classificados em:

I - fábrica de laticínios de pequeno porte; e

II - entreposto de laticínios de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por "Fábrica de Laticínios de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado à recepção de leite e creme de leite para o preparo de qualquer produto lácteo.

§ 2º Entende-se por "Entreposto de Laticínios de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado a recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

Art. 62. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 63. Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de búfala, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;

III - não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado.

Art. 64. A ordenha e a conservação do leite cru devem ser feitas em condições higiênicas, de acordo com o que estabelece a legislação específica.

Art. 65. O estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas e equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 2º O estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

§ 3º A tubulação para passagem do leite da recepção para a sala de processo deve ser de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, e deve permanecer vedada quando não estiver sendo utilizada.

Art. 66. O estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e seu beneficiamento, conforme padrões analíticos especificados em normas complementares.

Art. 67. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados deve abranger as especificações definidas na legislação federal vigente.

§ 1º O estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados que processa exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde está localizado deve realizar, pelo menos, os testes do álcool / alizarol, acidez titulável e densidade relativa a 15°C.

§ 2º Devem ser realizadas as análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

§ 3º Caso o estabelecimento de pequeno porte de leite e derivados não possua condições de realizar em laboratório próprio as análises de controle de qualidade dos produtos acabados, essas devem ser realizadas em laboratórios externos.

Art. 68. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C por 30 minutos, mantendo-se o leite sob agitação, lenta, em aparelhagem própria com controle de temperatura.

Art. 69. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C durante todo o período de estocagem.

Parágrafo único. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, o leite deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

Art. 70. Não é permitido o transvase manual no envase dos produtos acabados.

Art. 71. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias, ou em equipamentos de frio compatível com o volume de produção.

§1º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não implique em risco de contaminação do produto.

§2º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem à temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamento de pasteurização.

Art. 72. O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência climatizada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 73. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador não deve ser separado da área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 74. Os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - apiário de pequeno porte; e

II - entreposto de produtos de abelhas e derivados de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por "Apiário de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado à extração, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados, limitado à

produção própria.

§ 2º Entende-se por "Entreposto de Produtos de Abelhas e Derivados de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado a recebimento, classificação e beneficiamento do mel e dos produtos apícolas.

Art. 75. O estabelecimento de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 76. O estabelecimento de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

Art. 77. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria-prima e produto.

Parágrafo único. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 78. Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento de pequeno porte de produtos de abelha e derivados deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

Parágrafo único. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banhomaria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 79. Para envasamento em sachês, o estabelecimento de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados deve possuir dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

Parágrafo único. A higienização dos sachês deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 80. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 81. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 82. Quando o estabelecimento de pequeno porte de produtos de abelhas e derivados realizar a mistura de méis de diferentes características, ou mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECEMENTOS DE PEQUENO PORTE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 83. Os estabelecimentos de pequeno porte de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola de pequeno porte; e

II - entreposto de ovos e derivados de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por "Granja Avícola de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado a produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja.

§ 2º Entende-se por "Entreposto de Ovos e Derivados de Pequeno Porte" o estabelecimento destinado a recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não realizar o beneficiamento, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 84. A higienização das caixas de transporte de matéria-prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próximo à área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria-prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto da recepção dos ovos.

Art. 85. O estabelecimento de pequeno porte de ovos e derivados deve utilizar matériaprima proveniente de estabelecimento sob o controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 86. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim, ou por processos equivalentes.

§ 1º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 2º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3º Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

Art. 87. Para a produção de ovos de galinha é necessário câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos para a operação de ovoscopia, classificador por peso e lixeira com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna, são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 88. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura não submetidos a tratamento térmico, o estabelecimento de pequeno porte de ovos e derivados deve possuir câmara fria ou outro equipamento de frio.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 89. Os estabelecimentos de pequeno porte de pescados e derivados são classificados em:

I - abatedouro de pescado de pequeno porte;

II - fábrica de produtos de pescado de pequeno porte; e

III - entreposto de pescado de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por "Abatedouro de Pescado de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao abate de pescado, insensibilização, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem ou expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por "Fábrica de Produtos de Pescado de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma.

§ 3º Entende-se por "Entreposto de Pescado de Pequeno Porte" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem ou distribuição do pescado e derivados.

Art. 90. Para fins deste Regulamento, entende-se como pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Regulamento são extensivas a outros animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 91. O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado; e

IV - processado.

Parágrafo único. As definições quanto ao pescado em natureza devem seguir o disposto em normas federais e complementares vigentes.

Art. 92. O pescado fresco próprio para o consumo humano deve apresentar as características sensoriais descritas em regulamento federal.

Parágrafo único. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames laboratoriais complementares.

Art. 93. O descongelamento deve ser realizado em equipamentos próprios e em condições determinadas por legislação vigente.

Art. 94. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, no que lhes for aplicável.

Art. 95. São produtos e derivados comestíveis do pescado aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Qualquer produto de pescado deve conter, no mínimo, 50% de pescado.

Art. 96. O pescado recebido nos estabelecimentos de pequeno porte somente pode ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária, impedindo o uso daquele que não estiver em condições satisfatórias.

Art. 97. Os produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser elaborados de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas.

Art. 98. Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados quando são elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo.

Art. 99. Os estabelecimentos de pequeno porte de pescado e derivados que recebam, manipulem e comercializem pescado fresco, resfriado e congelado para consumo humano, devem satisfazer, além das já previstas neste Regulamento, as seguintes condições:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem do pescado fresco, seleção, inspeção, beneficiamento, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - dispor, nas áreas de preparação e transformação do pescado, de ambiente climatizado;

III - deve possuir instalações para a produção de gelo com comunicação direta para a área de produção;

IV - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento do peixe fresco, expedição e aquelas destinadas à manipulação;

V - dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado fresco;

VI - dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VII - dispor, nos estabelecimentos de pequeno porte de pescados e derivados que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento a -25°C e estocagem do produto final a -18°C;

VIII - dispor de veículos dotados de equipamento gerador de frio para o transporte de produtos resfriados e para o transporte de produtos congelados;

IX - dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal; e

X - dispor, no caso de produção de filés, de mesa com fonte luminosa para inspeção e pesquisa de parasitas.

Art. 100. Na inspeção de pescado, podem ser adotados ainda, no que sejam aplicáveis, os procedimentos já definidos para os outros animais de abate.

Art. 101. O estabelecimento de pequeno porte de pescados e derivados deve obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para o estabelecimento de pequeno porte de carnes e derivados.

Art. 102. O abate de pequeno porte de pescados somente pode ser realizado quando eles procederem de criadouros reconhecidos pelo órgão sanitário competente ou por ele autorizados.

Art. 103. O recebimento de pescados e derivados pelo estabelecimento somente poderá ocorrer mediante apresentação de comprovante de origem e, quando for o caso, outros documentos pertinentes ao órgão ambiental competente e legislação vigente.

§ 1º A ausência da documentação referida no caput ensejará em apreensão, podendo ser ainda aplicadas às demais penalidade previstas neste Regulamento.

§ 2º A documentação referida no caput deve ser apresentada ao Serviço de Inspeção Distrital sempre que solicitada.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE DE VINHO, POLPA E SUCO DE FRUTAS

Art. 104. Entende-se por "Agroindústria de Pequeno Porte de Vinho, de Polpa e Suco de Frutas", o estabelecimento destinado à produção e ao envase de vinho, polpa e suco de frutas que esteja localizado em área rural sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, e que atenda ao disposto nas Leis nº 11.326, de 24 de julho de 2006, 12.959, de 19 de março de 2014 e 13.648, de 11 de abril de 2018 e seus respectivos regulamentos.

Art. 105. Para fins deste Regulamento, entende-se como:

I - suco de fruta - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - polpa de fruta: produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - vinho: bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples da uva sã, fresca e madura.

Art. 106. Os estabelecimentos de pequeno porte de vinho, polpa e suco de frutas, de acordo com as atividades desenvolvidas, devem observar o disposto neste Regulamento e em legislação específica.

§ 1º Os estabelecimentos de pequeno porte de vinho, polpa e suco de frutas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, devem dispor da infraestrutura básica adequada para produção, manipulação, padronização, circulação e comercialização de seus produtos, de acordo com legislação vigente.

§ 2º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos de pequeno porte de vinho, polpa e suco de frutas previstos neste Regulamento devem estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao Serviço de Inspeção Distrital sempre que solicitado.

§ 3º É facultado aos estabelecimentos de pequeno porte de vinho, polpa e suco de frutas mencionados no caput realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 107. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de vinho, polpa e suco de frutas devem ser próprios para a finalidade a que se destinam e devem observar as exigências sanitárias e de higiene.

CAPÍTULO VII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

Art. 108. Todas as dependências, superfícies, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos de pequeno porte devem ser mantidos em condições de higiene e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias

registradas nos órgãos competentes, antes, durante e imediatamente após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais, de acordo com o órgão ambiental.

§1º Devem ser seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação de acordo com a legislação vigente e a implantação dos Registros Auditáveis.

§2º Os resíduos devem ser removidos frequentemente da área de produção para local específico e determinado, evitando formação de focos de contaminação, fermentação ou infestação por pragas.

Art. 109. Os pisos e paredes dos currais, pocilgas, bretes e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com desinfetante apropriado.

Art. 110. Os estabelecimentos de pequeno porte que realizam atividades de abate devem destinar pessoal exclusivo para realizar a limpeza das áreas de abate antes, durante e após a matança.

Art. 111. É proibido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em recipientes que tenham servido a subprodutos não comestíveis.

Art. 112. Os recipientes e as superfícies que entrem em contato com alimentos devem ser limpos e desinfetados por meio de vapor ou substância permitida.

Art. 113. É proibido o uso de recipientes, superfícies ou outros utensílios quando danificados, quebrados, com ranhuras, desgastados ou outras alterações que possam interferir com a higiene dos mesmos ou com a qualidade do produto.

Art. 114. Os instrumentos de trabalho devem ser limpos e convenientemente desinfetados sempre que necessário.

Parágrafo único. Os instrumentos de trabalho devem ser em número suficiente para a realização de desinfecção durante as atividades de produção, de forma a não comprometer o processo produtivo.

Art. 115. Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos.

Art. 116. As câmaras frias e equipamentos de frio devem ser mantidos em boas condições de higiene, iluminação e ventilação, devendo ser limpos e desinfetados sempre que se fizer necessário.

Art. 117. Os estabelecimentos de pequeno porte devem ser mantidos limpos, livres de pragas, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de produtos domissanitários.

§ 1º Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, conforme as Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da área da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias primas, produtos e insumos.

§ 3º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e pessoal capacitado, conforme legislação específica, com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 118. É proibida a permanência de animais soltos no recinto dos estabelecimentos e áreas adjacentes.

Art. 119. É proibido o reaproveitamento de vasilhames de produtos tóxicos, de limpeza e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, ou de recipientes que possam modificar as características do produto na fabricação ou no envase.

Art. 120. Os insumos, matérias-primas e produtos finais devem ser depositados sobre estrados laváveis ou similares, distantes das paredes para permitir a correta higienização da área.

Parágrafo único. Estrados de madeira são permitidos apenas em ambientes em que os produtos estejam protegidos por embalagens secundárias, devendo ser substituídos periodicamente e sempre que o Serviço de Inspeção Distrital julgar necessário.

Art. 121. É proibido o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, ressalvada a situação em que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso e ela não constitua uma fonte de

contaminação.

Art. 122. O reservatório de água deve ser higienizado semestralmente, ou sempre que necessário, por profissional comprovadamente treinado, mantendo-se registro dos procedimentos realizados.

Art. 123. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não devem conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento.

Art. 124. Devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

§ 1º Estas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e devem, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

§ 2º Quando for necessário, deve ainda possuir equipamentos esterilizadores de instrumentos para utilização durante o processo de fabricação.

Art. 125. As portas, janelas, exaustores e outras aberturas que permitem a ventilação devem ser higienizadas periodicamente.

Art. 126. Os produtos impróprios para consumo, devoluções e materiais destinados ao beneficiamento de subprodutos devem ser armazenados em setores separados dos demais, devidamente identificados e destinados somente a esta finalidade, até que se estabeleça seu destino final.

Art. 127. Os vestiários, sanitários e banheiros devem estar permanentemente limpos e organizados.

Art. 128. As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial devem estar permanentemente limpos.

Art. 129. Nos procedimentos de higiene, é proibida a utilização de substâncias perfumadas ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos.

Art. 130. Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco à saúde humana devem ser identificados adequadamente com rótulo no qual se informe sobre a toxicidade e o seu emprego, sendo permitida a sua distribuição e manipulação apenas por pessoal autorizado e comprovadamente treinado.

Parágrafo único. Estes produtos devem ser armazenados em salas separadas ou em armários com chave especificamente destinados a esta finalidade.

TÍTULO IV

CAPÍTULO I DA HIGIENE PESSOAL E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Art. 131. É exigido o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos colaboradores que manipulam alimento nos estabelecimentos de pequeno porte.

§ 1º Os atestados devem ser compatíveis com a função que o funcionário exerce no estabelecimento de pequeno porte e constar a informação de aptidão para manipulação de alimentos.

§ 2º O ASO deve ser renovado no mínimo uma vez por ano.

Art. 132. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento de pequeno porte deve tomar todas as medidas necessárias a fim de evitar a contaminação direta ou indireta do alimento caso algum colaborador seja acometido por doença infectocontagiosa.

Art. 133. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deve lavar as mãos frequentemente e de maneira cuidadosa com agentes de limpeza autorizados e água potável.

§1º As mãos deverão ser lavadas antes do início do trabalho, imediatamente depois de utilizar os sanitários, após manipulação de material contaminado, e sempre que seja necessário.

§ 2º O uso de luvas não dispensa o funcionário da obrigação de higienizar as mãos e luvas cuidadosamente, trocando-as sempre que necessário.

Art. 134. Toda pessoa que esteja trabalhando em uma área de manipulação de alimentos deve manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos.

§1º A condição estabelecida no caput implica manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente, com os cabelos cobertos, unhas cortadas sem esmaltes ou base, sem maquiagens, sem uso de perfumes.

§2º Todos os elementos do uniforme devem ser laváveis, ou descartáveis, e manterem-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos.

§3º Durante a manipulação das matérias-primas e dos alimentos, o colaborador deve retirar todo e qualquer objeto de adorno como anéis, brincos, alianças, piercings, bonés, pulseiras, relógios e similares.

Art. 135. Todo o pessoal deve usar uniformes próprios e limpos, íntegros e adequados às atividades desempenhadas, de uso exclusivo nas atividades a que se destinam.

§1º Os uniformes devem ser identificados de forma que se permita verificar a substituição diária dos mesmos.

§2º Os manipuladores de alimentos, desde o recebimento até a expedição, devem usar uniformes de cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de sujidades.

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

§4º É obrigatório o uso de uniformes por visitantes para adentrar as áreas de produção.

§5º O uniforme não deve ser utilizado fora das dependências do estabelecimento de pequeno porte, nem mesmo nos períodos de intervalos.

Art. 136. É proibido, nas áreas onde sejam manipulados alimentos, todo ato que possa originar uma contaminação, como comer, cuspir, fumar, mascar chicletes, chupar balas ou outras práticas anti-higiênicas.

CAPÍTULO II DOS REGISTROS AUDITÁVEIS

Art. 137. Entende-se por Registros Auditáveis as planilhas específicas para registro de informações sobre as atividades realizadas, sua periodicidade, os responsáveis por sua execução, ações preventivas e a adoção de medidas corretivas visando à qualidade, sanidade, identidade e inocuidade do produto final.

§ 1º Os Registros Auditáveis devem contemplar pelo menos os seguintes elementos:

I - água de abastecimento;

II - controle de pragas;

III - controle de temperaturas;

IV - controle de análises laboratoriais; e

V - rastreabilidade.

§ 2º Entende-se por rastreabilidade o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo da cadeia produtiva, desde a origem da matéria-prima até o mercado consumidor mediante elementos informativos e documentais registrados.

§ 3º Outros elementos podem ser exigidos a critério do Serviço de Inspeção Distrital de acordo com as especificidades dos estabelecimentos.

Art. 138. O estabelecimento de pequeno porte deve demonstrar habilidade em controlar os riscos sanitários a fim de garantir a produção de alimentos seguros para o consumo por meio de registros auditáveis, a serem realizados pelo proprietário ou colaborador capacitado.

Parágrafo único. Os Registros Auditáveis realizados serão objeto de validação e auditoria pelo Serviço de Inspeção Distrital e devem conter informações que permitam o rastreio das atividades realizadas, sendo esses registros verificados durante as inspeções de rotina no estabelecimento de pequeno porte.

TÍTULO V

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

Art. 139. O proprietário, seu preposto ou o representante legal dos estabelecimentos de pequeno porte de que trata o presente Regulamento estão obrigados a:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

II - cumprir e fazer cumprir as legislações de Defesa Agropecuária e os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias, de boas práticas agropecuárias e de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais federais e distritais competentes;

III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, sendo que:

IV - os colaboradores habilitados à execução dos trabalhos de inspeção nos abatedouros ficam vinculados às orientações do Serviço de Inspeção Distrital;

V - devem ser disponibilizados mesas, cadeiras e outros materiais destinados ao Serviço de Inspeção Distrital, quando as atividades do estabelecimento de pequeno porte assim exigirem, e a critério do Serviço de Inspeção Distrital.

VI - fornecer aos colaboradores e visitantes uniformes e EPIs completos e adequados aos diversos serviços, em quantidade suficiente e em tamanho adequado;

VII - fornecer ao Serviço de Inspeção Distrital e ao pessoal habilitado aos trabalhos de inspeção uniformes e EPIs completos, identificados e de uso exclusivo, em quantidade suficiente e em tamanho adequado, nos estabelecimentos de abate;

VIII - fornecer até o dia 05 de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, inspeção, industrialização, transporte e comércio dos produtos relativos ao mês anterior;

IX - avisar, com antecedência de 01 dia útil, da chegada de animais a serem abatidos, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção Distrital;

X - apresentar ao Serviço de Inspeção Distrital a documentação zoossanitária dos animais sempre que solicitado ou quando a lei a exigir;

XI - acatar as determinações do Serviço de Inspeção Distrital quanto ao destino dos animais e dos produtos condenados;

XII - fornecer alojamento adequado e exclusivo aos servidores quando o estabelecimento de pequeno porte funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, condição que será avaliada pelo Serviço de Inspeção Distrital;

XIII - fornecer material próprio e utensílios necessários para guarda, conservação e transporte de materiais, produtos e materiais patológicos que devam ser remetidos ao laboratório;

XIV - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XV - fornecer instalações, aparelhos e reagentes necessários, a juízo do Serviço de Inspeção Distrital, para análise de água, matérias-primas ou produtos, para controle de qualidade e controles de processos;

XVI - manter nos abatedouros e nos estabelecimentos de vinho, polpa e suco de frutas de pequeno porte, responsável técnico legalmente habilitado no controle das atividades de produção do estabelecimento que cumpra com as obrigações pertinentes à sua atuação profissional, que seja declarado apto pelo respectivo conselho de classe para exercer a atividade, mediante apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica, documento equivalente ou declaração do órgão de extensão rural do Distrito Federal;

XVII - comunicar ao Serviço de Inspeção Distrital, no prazo de 05 dias, das situações de rescisão ou término de contrato com o Responsável Técnico, assim como da contratação de novo Responsável Técnico, apresentando a Anotação de Responsabilidade Técnica em até 30 dias, sob pena de suspensão das atividades do estabelecimento de pequeno porte;

XVIII - comunicar ao Serviço de Inspeção Distrital em caso de suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento de pequeno porte por qualquer motivo.

Art. 140. Os estabelecimentos devem promover a capacitação técnica e operacional periódica de seus colaboradores.

TÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DO RESPONSÁVEL TÉCNICO E DO RESPONSÁVEL LEGAL DOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

Art. 141. Compete ao Responsável Técnico e ao Responsável pela Produção garantir a execução do disposto neste Regulamento e demais normas pertinentes, o acompanhamento das atividades de produção, a rotulagem e o registro dos produtos, a descrição do Manual de Boas Práticas de Fabricação, as orientações sanitárias quanto à infraestrutura do estabelecimento de pequeno porte, o controle de qualidade em todas as fases de manipulação do produto, o treinamento e a orientação da equipe de trabalho, bem como outras atividades pertinentes.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de pequeno porte em que uma ou mais das competências previstas no caput deste artigo sejam delegadas a terceiros, é obrigação do Responsável Técnico ou do Responsável pela Produção supervisionar e avaliar as atividades desempenhadas.

Art. 142 O Responsável Técnico e o Responsável pela Produção, quando finalizar ou rescindir o contrato de prestação de serviço com o estabelecimento de pequeno porte, deve comunicar o fato imediatamente ao Serviço de Inspeção Distrital e apresentar a baixa da Anotação de Responsabilidade Técnica.

Art. 143. Para efeito deste Regulamento, entende-se por responsável pela produção a pessoa que responde pela produção e comercialização dos estabelecimentos de pequeno porte, exceto abatedouros e estabelecimentos produtores e beneficiadores de vinho, polpa e suco de frutas, apresentando certificado de até 12 meses de conclusão de curso de qualificação profissional, gerencial em produção e comercialização de produtos de origem animal, relacionado à atividade pretendida e ministrado por entidade idônea, e ainda deve realizar anualmente cursos de Boas Práticas de Fabricação ou atualização dos cursos anteriormente apresentados.

Art. 144. O Responsável Técnico ou o Responsável pela Produção deve registrar no Livro Ata, a cada vistoria, todas as ações adotadas ou recomendadas no estabelecimento de pequeno porte, com assinatura e data.

TÍTULO VII DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 145. Os servidores do Serviço de Inspeção Distrital designados para as atividades de inspeção, auditoria e fiscalização de estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas devem portar identificação funcional fornecida pela SEAGRI/DF.

Art. 146. A inspeção e a fiscalização serão exercidas em caráter periódico ou permanente e será prioritariamente orientadora, observado o critério de dupla visita para lavratura do Auto de Infração, exceto:

I - nas hipóteses de reincidência ou infração por alteração proposital, adulteração, falsificação, fraude, embaraço ou impedimento à fiscalização;

II- na verificação de situação que implique em risco iminente à saúde pública ou dano ao consumidor.

Art. 147. A autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Distrital pode coletar amostra dos produtos para fins de análises laboratoriais orientativas ou fiscais, com periodicidade definida a critério da fiscalização, baseado no risco sanitário do produto e da água utilizada, com o objetivo de comprovar a conformidade com os padrões sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.

Art. 148. Nas inspeções e auditorias realizadas pelo Serviço de Inspeção Distrital em estabelecimentos de pequeno porte podem ser lavrados documentos oficiais de inspeção contendo as constatações, descrição das irregularidades a esse Regulamento identificadas no local, e demais recomendações, observações e informações pertinentes.

§ 1º A juízo da autoridade sanitária, pode ser lavrado documento oficial determinando prazo para cumprimento das irregularidades constatadas.

§ 2º Ao final da inspeção, o Responsável Técnico ou Responsável pela Produção do estabelecimento de pequeno porte deve ser cientificado dos documentos lavrados.

§ 3º Descumprido o prazo estabelecido para sanar eventual irregularidade constatada em inspeção orientadora, deve ser lavrado Auto de Infração, no estabelecimento de pequeno porte ou na sede do Serviço de Inspeção Distrital, podendo ainda, de acordo com o risco associado, ser aplicada uma ou mais das medidas cautelares previstas neste Regulamento.

§ 4º A eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos fixados, por ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente justificada, deve ser comunicada ao Serviço de Inspeção Distrital antes do término do prazo estabelecido, mediante requerimento de dilatação de prazo, ficando a concessão do prazo requerido sujeita à aprovação das autoridades responsáveis pela lavratura do documento oficial.

§ 5º Em qualquer dos casos, a lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator de solucionar a inconformidade geradora do ato administrativo.

Art. 149. As demandas relacionadas ao bem-estar animal, inspeção ante e post mortem e reinspeção serão tratadas de acordo com a legislação vigente.

TÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 150. Considera-se infração sanitária a desobediência ou inobservância ao disposto em normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem a preservar a segurança e qualidade dos alimentos objetos deste Regulamento.

Art. 151. As infrações sanitárias podem ser leves, graves ou gravíssimas.

Art. 152. As infrações sanitárias que configurem ilícitos penais devem ser comunicadas à autoridade policial ou ao Ministério Público.

Art. 153. As infrações que envolvam o responsável técnico devem ser comunicadas pela autoridade sanitária ao órgão de classe em que tenha registro o infrator.

CAPÍTULO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 154. As infrações às normas estabelecidas neste Regulamento, sem prejuízo das responsabilidades de natureza civil e criminal cabíveis, são apuradas em processo administrativo próprio iniciado com a lavratura de auto de infração, e são passíveis de punição, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções:

I - advertência,

II - multa de até R\$19.610,00 (dezenove mil seiscentos e dez reais);

III - apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

IV - inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados;

V - suspensão de vendas ou de fabricação de produtos;

VI - interdição parcial ou total do equipamento ou do estabelecimento; e

VII - cancelamento do registro sanitário ou da atividade.

§ 1º As sanções de interdição parcial ou total do estabelecimento de pequeno porte ou do equipamento e de suspensão de venda e de fabricação de produto devem ser mantidas até que sejam atendidas as exigências que motivaram a sanção, podendo ser revogadas somente após o atendimento das exigências que a motivaram.

§ 2º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o responsável técnico ou responsável pela produção pode ser nomeado fiel depositário dos produtos, a juízo do Serviço de Inspeção Distrital, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

Art. 155. Se cometidas duas ou mais infrações concomitantemente, deve-se aplicar pena correspondente a cada uma delas.

Parágrafo único. No caso de pena de multa, o seu montante deve ser estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados às infrações cometidas.

Art. 156. A pena de advertência deve ser aplicada por escrito, mantendo-se seu registro pelo órgão competente.

Art. 157. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 98,00 (noventa e oito reais) a R\$ 588,00 (quinhentos e oitenta e oito reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 392,00 (trezentos e noventa e dois reais) a R\$ 7.840,00 (sete mil oitocentos e quarenta reais); e

III - nas infrações gravíssimas, R\$ 1.560,00 (mil quinhentos e sessenta reais) a R\$ 19.610,00 (dezenove mil seiscentos e dez reais).

Parágrafo único. Os valores previstos neste artigo são atualizados anualmente pelo mesmo índice que atualizar os valores expressos em moeda corrente na legislação do Distrito Federal.

Art. 158. As multas são arbitradas pelo titular do Serviço de Inspeção Distrital, conforme os valores fixados nos incisos I a III do artigo anterior.

§ 1º Para cálculo e definição do valor da multa devem ser considerados a classificação da infração e o número de atenuantes e de agravantes, conforme Anexo III deste Regulamento.

§ 2º A recorrência da reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento no valor máximo da pena de multa em que for classificada a infração.

§ 3º O não recolhimento da multa pelo infrator no prazo de 60 dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória implica na inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 4º Em caso de não interposição de recurso de decisão em primeira instância, é concedido desconto de 30% do valor da multa para pagamentos em até 30 dias após emissão do Documento de Arrecadação.

§ 5º A multa pode ser parcelada mediante solicitação do autuado ao titular da SEAGRI/DF.

Art. 159. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - ter procurado o infrator, por espontânea vontade, imediatamente reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe seja imputado;

III - ter o infrator participado comprovadamente de todas as atividades de educação sanitária a que tenha sido convocado nos 12 meses anteriores à ocorrência da infração;

IV - ter o infrator sofrido coação para a prática do ato;

V - estar o infrator com toda a documentação de registro e funcionamento atualizada;

VI - a infração cometida não incorrer diretamente em risco à saúde pública;

VII - não ter o infrator cometido nenhuma infração nos últimos 12 meses anteriores à ocorrência da infração; e

VIII - cumprir integralmente termo de ajuste de conduta nos prazos fixados sem prorrogação.

Art. 160. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente específico, no prazo de 5 anos;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências danosas à saúde pública ou ao consumidor;

V - deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitar ou minorar o dano, quando tenha conhecimento de ato lesivo à saúde pública;

VI - ter o infrator fraudado, adulterado ou falsificado produtos, documentos, informações ou rótulos;

VII - cometer o infrator ato de ameaça ou desrespeito a servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária;

VIII - cometer desobediência, bem como causar embargo, constrangimento ou obstáculo à atuação do servidor no desempenho de suas competências legais de autoridade sanitária; e

IX - valer-se de sábados, domingos, feriados ou período noturno para cometer infrações.

Parágrafo único. A reincidência específica caracteriza-se pela desobediência aos mesmos dispositivos da legislação vigente até o período de 05 anos da data em que transitar em julgado decisão condenatória referente à infração anterior.

Art. 161. O autuado pode requerer redução ou conversão do valor da multa no prazo de até 10 dias após a ciência da decisão em primeira ou segunda instância, nos seguintes termos:

I - redução do valor da multa aplicada em até 90% em razão da condição econômica do infrator, de forma a não inviabilizar o seu direito de funcionamento e consistir, indiretamente, em interdição ao exercício da atividade comercial, cabendo ao infrator demonstrar elementos que caracterizem a sua condição financeira, para fins de avaliação da possibilidade de redução do valor da multa;

II - conversão de até 40% do valor da multa para a execução de atividades de educação sanitária aos funcionários que atuam nas áreas relacionadas com a cadeia de produção do estabelecimento sob a responsabilidade do infrator, quando a infração cometida for classificada como leve; e

III - conversão de até 60% do valor da multa para a realização de investimentos no estabelecimento sob a responsabilidade do infrator, em áreas relacionadas com a cadeia de produção.

§ 1º As atividades de educação sanitária devem ser previamente avaliadas e aprovadas pelo Serviço de Inspeção Distrital, bem como sua execução comprovada após o término das atividades propostas.

§ 2º Os investimentos no estabelecimento de pequeno porte devem ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Distrital e sua realização comprovada mediante orçamentos e suas notas fiscais de execução.

§ 3º O descumprimento da execução das atividades de educação sanitária ou da execução dos investimentos nos estabelecimentos de pequeno porte é considerado infração a este Regulamento, dando origem a novo processo administrativo, sem direito a solicitação de conversão do valor da multa.

§ 4º As conversões e reduções previstas neste artigo não podem ser cumulativas e o valor final da multa nunca pode ser inferior ao valor mínimo previsto para as infrações leves.

Art. 162. A pena de cancelamento de registro de produto deve ser aplicada sempre que se mostrar necessária para evitar risco ou dano à saúde, ou quando constatada fabricação de produtos registrados de modo diferente do aprovado pelo Serviço de Inspeção Distrital em formulários próprios.

§ 1º Também deve ser cancelado o registro de produto nos casos de não levantamento da sua suspensão de vendas ou de sua fabricação, decorridos 12 meses do respectivo ato que a originou.

§ 2º O cancelamento de registro de produto não exime o autuado ou responsável da obrigação de sanar o problema que originou a infração, estando sujeito ainda à aplicação de outras penalidades.

Art. 163. O Serviço de Inspeção Distrital pode divulgar, em casos de interesse público, por qualquer meio de comunicação disponível, as ações fiscais aplicadas e as informações pertinentes.

Art. 164. No caso do estabelecimento de pequeno porte possuir recorrentes condenações em processo administrativo por cometimento de infrações gravíssimas no período de 12 meses, pode ter o registro sanitário cancelado.

CAPÍTULO II DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 165. Nos casos em que sejam exigidas providências imediatas para evitar, minorar danos ou riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou de bem estar animal, a bem da defesa da saúde pública e do consumidor, podem ser aplicadas as seguintes medidas cautelares, sem a prévia manifestação do interessado:

I - interdição parcial ou total do estabelecimento de pequeno porte por até 60 (sessenta) dias, renovável por igual período;

II - apreensão de matérias-primas, aditivos, produtos, subprodutos e derivados;

III - inutilização de matérias-primas, aditivos, produtos, subprodutos e derivados;

IV - suspensão de atividades ou de linhas de produção;

IV - recolhimento de lotes de produtos no comércio realizado pelo estabelecimento de pequeno porte, mediante exigência e critérios do Serviço de Inspeção Distrital; e

V - suspensão de atividade de abate.

Art. 166. Quando da aplicação de uma ou mais medidas cautelares, deve ser lavrado o Auto de Infração, que deve conter:

I - o nome e o endereço do estabelecimento de pequeno porte, responsável pela produção, identificação do produto, e demais elementos necessários à qualificação e identificação;

II - o local, data e hora em que a medida cautelar é efetuada;

III - a descrição do fato que originou a medida cautelar;

III - o dispositivo legal em que se fundamenta a ação cautelar; e

IV - as assinaturas da autoridade sanitária, do Responsável pela Produção ou de seu Responsável Técnico, e na sua ausência ou recusa, de uma testemunha, devendo o fato constar no respectivo termo.

Parágrafo único. Quando as medidas cautelares incidirem sobre produtos, deve ser especificado o nome, procedência, quantidade, lote e demais informações necessárias à sua completa identificação.

Art. 167. A interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento de pequeno porte é aplicada quando constatado indício de infração sanitária em que haja risco ou dano à saúde, e deve perdurar até que sejam sanadas as irregularidades.

Art. 168. A apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados pode ser exigida como medida cautelar quando:

I - o produto se apresentar mal conservado, com suspeita ou indícios de contaminação, estocado ou exposto de forma inadequada ou de forma que possa comprometer sua qualidade e segurança;

II - o produto for transportado em veículos não apropriados, em condições higiênicosanitárias inadequadas ou em desacordo com a temperatura especificada no rótulo, ou sem identificação de procedência ou registro no órgão sanitário competente;

III - for constatado indício de fraude, falsificação ou adulteração;

IV - o produto estiver sem identificação de fabricação e validade ou com embalagem danificada;

V - o produto apresentar prazo de validade expirado;

VI - o produto for considerado clandestino.

§ 1º Na ocorrência de situações previstas nos incisos III, IV e V deste artigo em centros de distribuição ou estabelecimentos varejistas, o Serviço de Inspeção Distrital pode efetuar as medidas cautelares apresentadas nos incisos II e III do Artigo 167 no intuito de evitar prejuízos, danos ou riscos à saúde pública e do consumidor, em relação aos produtos registrados ou em processo de registro no Serviço de Inspeção Distrital.

§ 2º Na apreensão de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados em que não seja possível o seu recolhimento imediato, estes devem ficar sob a guarda de responsável pela produção ou de seu responsável

técnico, mediante Termo de Depósito.

§ 3º O fiel depositário não pode usar, inutilizar, entregar ao consumo, desviar ou substituir o produto por outro, no todo ou em parte.

Art. 169. O produto pode ser inutilizado quando:

- I - for considerado clandestino;
- II - apresentar características sensoriais visivelmente alteradas;
- III - estiver com prazo de validade expirado;
- IV - houver indícios flagrantes de adulteração, fraude ou falsificação;
- V - quando for descumprida orientação ou norma administrativa oficial.

§ 1º A irregularidade deve ser descrita pela autoridade sanitária competente no respectivo termo.

§ 2º Quando não for possível realizar a inutilização no local da constatação da irregularidade, a autoridade sanitária pode:

- I - apreender o produto para inutilização; e
- II - determinar o recolhimento e a inutilização do produto às custas do seu responsável, devendo, neste caso, ser acompanhada a destinação pelo fiscal.

Art. 170. A suspensão de atividades, de linhas de produção e do abate pode ser exigida como medida cautelar quando:

- I - existirem indícios de que o produto não corresponda às especificações contidas na embalagem, no rótulo ou na formulação objeto de registro;
- II - o produto não tiver fluxograma ou rotulagem registrada no Serviço de Inspeção Distrital;
- III - for constatado vício que caracterize fraude, falsificação, adulteração;
- IV - houver indício ou suspeita de irregularidade, com potencial risco à saúde ou prejuízo ao consumidor;
- V - for constatado que as instalações físicas, equipamentos ou materiais se apresentem em desacordo com o aprovado no processo de registro do estabelecimento de pequeno porte ou do produto; e
- VI - for verificada condição higiênico-sanitária precária das instalações ou equipamentos.

Art. 171. O recolhimento de lotes de produtos no comércio pode ser exigido cumulativo ou não com outras medidas cautelares, desde que a irregularidade acarrete risco à saúde pública ou dano ao consumidor.

§ 1º O recolhimento de lotes deve ocorrer à custa do estabelecimento de pequeno porte.

§ 2º A impossibilidade de recolhimento de lotes de produtos no comércio deve ser comprovada pelo estabelecimento ou Responsável pela Produção ou de seu Responsável Técnico ao Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 172. Quando constatada condição de saúde ou higiene pessoal de manipulador que possa comprometer a segurança do produto fabricado, podem ser aplicadas quaisquer das medidas cautelares, cumuladas ou não, conforme a situação.

Art. 173. Deve ser lavrado Auto de Infração quando da aplicação de uma ou mais medidas cautelares, se constatada infração às normas previstas neste Regulamento, devendo ser instaurado o respectivo processo administrativo.

Art. 174. A medida cautelar deve ser mantida enquanto se fizer necessária, respeitado o prazo para interdição parcial ou total do estabelecimento previsto no Artigo 167, inciso I deste Regulamento, podendo ser revogada a qualquer tempo pela autoridade competente, mediante justificativa técnica.

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 175. As infrações sanitárias estão previstas nos arts. 13, 14 e 15, da Lei nº 6.401, de 22 de outubro de 2019.

Parágrafo único. As penalidades aplicáveis às infrações sanitárias constam no Anexo III deste Regulamento.

Art. 176. Quando a mesma conduta infringente for passível de enquadramento em mais de uma infração prevista neste Regulamento, prevalece o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico para aplicação da penalidade.

Art. 177. São responsáveis pela infração, para efeito de aplicação das penalidades, as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

Art. 178. As infrações às disposições legais e regulamentares prescrevem em 05 (cinco) anos.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 179. As infrações sanitárias são apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração pela autoridade competente, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento.

Parágrafo único. O procedimento administrativo oriundo da atividade de polícia deve obedecer às determinações deste regulamento, podendo ser utilizada subsidiariamente, nas cominações legais, a legislação federal pertinente.

Art. 180. Não podem ser aplicadas multas e demais penalidades sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 181. O auto de infração é lavrado, preferencialmente, no local em que é verificada a infração, ou na sede do Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 182. O auto de infração deve descrever de forma clara e precisa a infração e outras circunstâncias, devendo conter ainda:

I - nome do autuado e seu endereço, bem como outros elementos necessários a sua identificação e qualificação;

II - local, data e hora onde a infração foi verificada e lavrada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V - ciência do autuado de que responderá a processo administrativo;

VI - assinatura do autuado, de seu representante legal ou de seu preposto, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante; e

VII - informação sobre o local onde o autuado pode apresentar defesa, no prazo de 10 dias após a notificação.

§ 1º São autoridades competentes para lavrar o auto de infração os servidores da SEAGRI/DF qualificados e responsáveis regimentalmente pelas atividades de Defesa Agropecuária.

§ 2º Nas hipóteses de lavratura do auto de infração em local diverso, de recusa de assinatura pelo infrator, por seu representante legal ou por preposto, deve ser feita menção expressa do ocorrido no respectivo Auto de Infração.

§ 3º A autoridade que lavrou o auto de infração deve elaborar relatório técnico contendo informações sobre o autuado a fim de subsidiar a autoridade julgadora para classificação da infração e aplicação de pena, além de provas, documentos e informações necessárias à elucidação dos fatos, quando couber.

Art. 183. O autuado pode, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da ciência da autuação, oferecer defesa contra o Auto de Infração, devendo ela ser juntada aos respectivos autos do processo administrativo.

Parágrafo único. A defesa deve ser formulada pelo autuado ou por procurador legalmente constituído, de forma escrita, contendo os fatos e fundamentos que contrariem o disposto no auto de infração e termos que o

acompanham, bem como a especificação das provas que o autuado pretende produzir a seu favor, devidamente justificadas.

Art. 184. Apresentada a defesa do autuado, será dada vista do processo administrativo ao autor da autuação fiscal, ou, em havendo impedimento, ao seu superior hierárquico, para oferecimento de contrarrazões, quando couber, no prazo de 10 (dez) dias, para possibilitar a deliberação da autoridade julgadora.

§ 1º A autoridade julgadora pode requisitar a produção de provas ou diligências de caráter técnico, administrativo ou jurídico, necessárias à sua convicção, especificando o objeto a ser esclarecido.

§ 2º Entende-se como contrarrazões, para efeito deste Regulamento, as informações e esclarecimentos prestados pelo fiscal que lavrou o auto de infração necessários à elucidação dos fatos que originaram o auto de infração, ou das razões alegadas pelo autuado, facultado ao fiscal, nesta fase, opinar pelo acolhimento parcial ou total da defesa.

Art. 185. Cabe ao Diretor competente, ou cargo correspondente de acordo com o Regimento Interno da SEAGRI/DF, o julgamento da defesa, em primeira instância, devendo ser proferida a decisão em até 90 (noventa) dias, contados a partir da lavratura do auto de infração, ressalvadas as situações devidamente justificadas.

§ 1º Para proferir a decisão, o titular do Serviço de Inspeção Distrital pode se valer de parecer técnico, abordando aspectos jurídicos do processo administrativo.

§ 2º A não observância do prazo para julgamento, desde que justificada, não invalida o processo ou a decisão da autoridade julgadora.

Art. 186. Da decisão proferida pela autoridade julgadora, cabe recurso a ser oferecido pelo autuado ou seu procurador, em segunda e última instância administrativa, ao titular da SEAGRI/DF, no prazo de 10 (dez) dias contados de sua notificação.

§ 1º O recurso interposto na forma prevista neste Regulamento não tem efeito suspensivo, salvo quanto à penalidade de multa.

§ 2º O titular da SEAGRI/DF pode constituir comissão especial, presidida pelo Subsecretário de Defesa Agropecuária e composta por servidores da SEAGRI/DF com conhecimento técnico específico da área, para julgar os recursos e decidir em segunda e última instância administrativa.

Art. 187. O recurso administrativo deve ser decidido no prazo máximo de 90 (noventa) dias, a partir do seu recebimento pela autoridade competente.

Parágrafo único. A não observância do prazo para o julgamento do recurso, desde que justificada, não invalida o processo ou a decisão da autoridade julgadora.

Art. 188. A defesa e o recurso administrativo não serão conhecidos quando interpostos:

I - fora do prazo;

II - por quem não seja legitimado; e

III - perante órgão ou entidade incompetente.

Art. 189. O autuado será notificado para ciência do auto de infração, do resultado das decisões em primeira e segunda instância e do Documento de Arrecadação, quando aplicada pena de multa, pessoalmente, por meios tecnológicos digitais disponíveis, pelos correios, com aviso de recebimento ou por meio de edital no DODF, caso não seja possível sua localização, dando prioridade ao canal de comunicação com menor custo ao erário.

§ 1º Os meios tecnológicos digitais disponíveis devem ser listados e ter sua forma de funcionamento definida em Portaria.

§ 2º O autuado tem direito a ter vistas do processo administrativo a qualquer tempo e dele extrair cópia, independentemente de requerimento formal.

Art. 190. Considera-se notificado o autuado:

I - pessoalmente, a contar da assinatura do documento;

II - pelo correio, a partir da juntada do Aviso de Recebimento nos autos do processo de infração;

III - por edital, a contar da publicação na imprensa oficial.

Parágrafo único. A aplicação da penalidade não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual pode, de acordo com a gravidade e circunstâncias da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Distrital, ser novamente autuado e aplicada multa no dobro da multa anterior, interditado parcial ou totalmente o estabelecimento ou cancelado o correspondente registro sanitário.

CAPÍTULO V DA DESTINAÇÃO DOS PRODUTOS APREENDIDOS

Art. 191. Nos casos de anulação ou cancelamento da autuação e de revogação da apreensão decorrente de decisão em processo administrativo, a SEAGRI/DF pode restituir o bem apreendido no estado em que se encontra, salvo situações devidamente justificadas.

Art. 192. No caso de produto apreendido nos termos deste Regulamento cuja adulteração, alteração ou falsificação não o torne impróprio para uso ou consumo humano, pode a autoridade julgadora, ao proferir a decisão sobre defesa ou recurso decorrente de autuação, determinar a sua doação a organização social ou entidade pública, de preferência atendida, ou executora de programas oficiais.

§ 1º O autuado pode, a qualquer tempo, renunciar a posse do produto apreendido, cabendo à SEAGRI/DF dar a destinação adequada de imediato.

§ 2º Se durante a tramitação do processo administrativo houver risco iminente dos produtos apreendidos tornarem-se impróprios para consumo humano em razão do vencimento do prazo de validade ou outros fatores, à SEAGRI/DF pode determinar a sua destinação conforme estabelecido no caput.

Art. 193. Poderá ser autorizado, a critério do Serviço de Inspeção Distrital, aproveitamento condicional de produtos apreendidos mediante solicitação do interessado e comprovação de eliminação do risco ou causa que motivou a apreensão.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Distrital poderá condicionar a liberação para consumo do produto oriundo de aproveitamento condicional, mediante análises laboratoriais previstas na legislação, à custa do interessado.

Art. 194. A critério do Serviço de Inspeção Distrital pode ser determinada a inutilização dos produtos apreendidos à custa do infrator, dentro do território do Distrito Federal, sob a supervisão da autoridade sanitária.

Art. 195. Os produtos impróprios para o consumo humano podem ser doados para a alimentação animal ou para o reaproveitamento não destinado à alimentação humana.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no caput o vinho, a polpa e o suco de frutas.

Art. 196. São consideradas donatárias de produtos impróprios para o consumo humano, para fins deste Regulamento:

I - instituições públicas, empresas públicas, fundações, autarquias e demais entidades públicas do Distrito Federal;

II - entidades sem fins lucrativos, organizações não governamentais e associações e sociedades protetoras dos animais;

III - graxarias e indústrias de subprodutos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas; e

IV - outras entidades que realizem a inutilização ou destruição de produtos impróprios para o consumo humano.

Art. 197. As doações são feitas a critério do Serviço de Inspeção Distrital e conforme a ocorrência de apreensões dos produtos impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. As instituições públicas, empresas públicas, fundações, autarquias ou demais entidades públicas do Distrito Federal que utilizem os produtos impróprios para consumo humano na alimentação animal tem prioridade no recebimento das doações.

Art. 198. A donatária se responsabiliza pela retirada dos produtos no local e data definidos pelo Serviço de Inspeção Distrital, pelo transporte adequado até o local de utilização e pela destinação correta dos produtos e de seus eventuais resíduos.

§ 1º O transporte dos produtos impróprios para o consumo humano deve ser realizado de acordo com a legislação vigente.

§ 2º Quando a doação se destinar a empresas públicas, fundações, autarquias, demais entidades públicas do Distrito Federal ou entidades sem fins lucrativos, a SEAGRI/DF pode se responsabilizar pelo transporte dos produtos até o local da destinação.

Art. 199. A SEAGRI/DF e a donatária devem assinar Termo de Doação em que constem a discriminação e quantidade de produtos doados, a indicação dos documentos que originaram a apreensão desses produtos, a identificação do fiscal responsável pela entrega e a identificação do responsável da entidade pela retirada e transporte.

Art. 200. Os materiais e utensílios que acompanhem o produto apreendido podem ser recolhidos pelas autoridades sanitárias, devendo-se registrar o fato no Auto de Apreensão.

§ 1º Os materiais e utensílios são liberados posteriormente à destinação do produto apreendido, devendo ser indicado ao proprietário o local onde estão disponíveis para devolução, a ser realizada mediante assinatura de documento comprobatório.

§ 2º Os objetos não retirados em até 30 dias após a destinação do produto apreendido podem ser doados ou aproveitados nas atividades de fiscalização agropecuária, a critério do Serviço de Inspeção Distrital.

Art. 201. Cabe ao titular da SEAGRI/DF dispor em atos complementares sobre outras questões que se fizerem pertinentes à destinação dos produtos apreendidos ou condenados na forma deste Regulamento.

TÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 202. O proprietário do estabelecimento de pequeno porte, em conjunto com seu responsável técnico ou responsável pela produção, é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham rastreabilidade assegurada nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 203. O proprietário do estabelecimento de pequeno porte, em conjunto com seu responsável técnico ou responsável pela produção, respondem nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 204. O Serviço de Inspeção Distrital tem livre acesso, em qualquer dia ou horário, a qualquer estabelecimento cujo funcionamento é regido por este Regulamento.

Art. 205. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão submetidos às disposições deste Regulamento.

Art. 206. Cabe às autoridades de saúde pública colaborar com a execução e uniformidade dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidos neste Regulamento.

Art. 207. É de competência do titular do Serviço de Inspeção Distrital a expedição de instruções internas visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Regulamento.

Art. 208. A SEAGRI/DF poderá solicitar apoio policial para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 209. O titular da SEAGRI/DF poderá expedir atos complementares necessários ao cumprimento deste Regulamento.

Art. 210. Os anexos II e III estão disponíveis no site da Secretaria de Estado da Agricultura:
<http://www.agricultura.df.gov.br>.

Art. 211. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

[Este texto não substitui o publicado no DODF nº 47 de 11/03/2021 p. 3, col. 1](#)