

DECRETO N. 22.991, DE 3 DE JULHO DE 2018.

Regulamenta a Lei nº 4.130, de 4 de setembro de 2017, que “Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências.”.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 65, inciso V da Constituição Estadual, e conforme o estabelecido no § 1º do artigo 19 da Lei nº 4.130, de 4 de setembro de 2017,

**DECRETA:**

## TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a Inspeção, Reinspeção, Fiscalização e Auditoria Industrial e Sanitária de Produtos e Subprodutos de Origem Animal, instituídas pela Lei nº 4.130, de 4 de setembro de 2017.

§ 1º. As atividades de que trata o caput, de competência do Estado, serão executadas pela Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA.

§ 2º. As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º. Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito ao direito nacional, aos tratados pactuados pela Estado de Rondônia e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

Art. 2º. A Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria, de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários.

### CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio intermunicipal no Estado de Rondônia, de que trata este Decreto, são de competência da Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA e do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RO.

Parágrafo único. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual serão executadas pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RO, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, bem como respeitando acordos e tratados estaduais de comércio, firmados com requisitos sanitários.

Art. 4º. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal serão regidas por este Decreto quando os municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 5º. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a que se refere o artigo 1º deste Decreto, são exclusivas do Médico Veterinário Oficial com poder de polícia administrativa, sendo este, exclusivamente, servidor efetivo do Quadro de Pessoal

da Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON, ocupante do cargo de Fiscal Estadual Agropecuário - FEA, com formação em Medicina Veterinária, de acordo com a Lei nº 665, de 21 de maio de 2012, ou outra nomenclatura que vier a substituir o cargo, designado pela Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA.

Parágrafo único. A inspeção e reinspeção poderão ser realizadas por Médicos Veterinários subordinados à Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA.

Art. 6º. O servidor referido no artigo 5º deste Decreto, quando em serviço de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria industrial e sanitária, terá livre acesso a qualquer tempo ao estabelecimento em processo de registro ou registrado no SIE/RO, bem como aos estabelecimentos sem serviço de inspeção, que abata, industrialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste qualquer atividade sujeita à prévia inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 7º. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, fracionem, conservem, acondicionem, expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, bem como outros procedimentos relacionados a produtos de origem animal que necessitem de prévia inspeção e reinspeção, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados, e

VIII - nos locais onde ocorram ações de controle e fiscalização de trânsito, fixo ou móvel.

Art. 8º. A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIE/RO isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 9º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção estadual, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 11. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria industrial, sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal, a cargo do SIE/RO, abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - reinspeção de produtos de origem animal;

VI - fiscalização e auditoria em qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

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

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

IX - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos comerciais com outros Entes da Federação;

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

XI - verificação da água de abastecimento;

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

XIII - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XIV - verificação das matérias-primas e dos produtos e subprodutos em trânsito;

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

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

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

XVIII - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

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

XX - demais procedimentos de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de produtos e subprodutos de origem animal que poderão ser normatizados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos pela GIPOA.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria poderão ser alterados pela GIPOA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal e interestadual, desde que haja reconhecimento da equivalência, sob inspeção Estadual, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de leite e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem; e

VII - de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 14. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

Art. 15. Os estabelecimentos classificados no artigo 13 deste Decreto serão subclassificados conforme o disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

## TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 16. Todo estabelecimento que realize o comércio intermunicipal de produtos de origem animal deve estar registrado ou relacionado junto à GIPOA, conforme o disposto na Lei nº 4.130, de 4 de setembro de 2017, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º. Os estabelecimentos registrados ou relacionados na GIPOA, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e a Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, bem como respeitando acordos e tratados estaduais de comércio, poderão realizar o comércio interestadual de produtos de origem animal.

§ 2º. A GIPOA poderá ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria, de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários.

Art. 17. Para a concessão de registro ou para o relacionamento de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - requerimento do representante legal solicitando abertura de processo para registro ou relacionamento;

II - termo de compromisso no qual o representante legal do estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras legislações estaduais ou federais que venham a ser determinadas;

III - documentação descrita pelo Código Civil, como o Contrato de Compra e Venda e outros congêneres, em havendo prova da inexistência de escrituração e registro por omissão estatal;

IV - documentação comprobatória de direito de uso da área;

V - comprovante de Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;

VI - Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP;

VII - contrato social da firma com registro na Junta Comercial do Estado - JUCER ou Estatuto da Cooperativa;

VIII - RG e CPF do representante legal;

IX - comprovante de endereço para correspondência;

X - inscrição na Secretaria de Estado de Finanças - SEFIN;

XI - Certificado de Regularidade no Conselho Regional de Medicina Veterinária;

XII - Anotação de Responsabilidade Técnica;

XIII - Certificado de Regularidade junto ao Corpo de Bombeiros;

XIV - planta baixa de todas as dependências do estabelecimento, com setas indicativas de fluxo de produção, movimentação de colaboradores, contemplando layout dos equipamentos e legenda na escala igual ou superior de 1:100;

XV - planta de situação em relação ao terreno e vias de acesso em escala igual ou superior de 1:500;

XVI - memorial técnico sanitário do estabelecimento;

XVII - documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente;

XVIII - atestado de saúde dos colaboradores, com os dizeres "Apto a manipular alimentos";

XIX - comprovante de pagamento das taxas cabíveis para a atividade requerida, conforme a Lei nº 4.130, de 2017;

XX - cópia de alvará de funcionamento, fornecido pela Prefeitura Municipal;

XXI - cópia de licença ambiental, emitida por órgão ambiental competente;

XXII - resultado de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade, fornecido por laboratório creditado ou credenciado por órgão competente; e

XXIII - cópia de contrato com responsável técnico cuja formação profissional deve atender ao disposto em legislação específica.

§ 1º. No caso de Agroindústria Familiar de Pequeno Porte, o CNPJ poderá ser substituídos por CPF.

§ 2º. A apresentação da DAP é obrigatória para o registro de estabelecimentos enquadrados como Agroindústria Familiar de Pequeno Porte, sendo dispensada a apresentação deste documento pelos estabelecimentos industriais.

§ 3º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput deste artigo, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

Art. 18. As fases para concessão do registro serão descritas em norma complementar.

Art. 19. As obras de construção, ampliação ou reforma dos estabelecimentos já registrados não poderão ser iniciadas sem a prévia aprovação de projeto pela GIPOA.

Parágrafo único. Em caso de ampliação ou reforma de estabelecimentos já registrados no SIE/RO, é obrigatória a solicitação com antecedência, bem como a aprovação e autorização da GIPOA, para início de sua execução.

Art. 20. Depois de concluída a construção, o responsável legal deve solicitar a vistoria final do estabelecimento mediante apresentação de requerimento e cópia do comprovante de pagamento da taxa para a atividade requerida.

§ 1º. Após o pagamento da taxa de vistoria e regularidade quanto à documentação exigida, será agendada a vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais e demais estruturas com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial.

§ 2º. O funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante a comprovação de pagamento das taxas cabíveis, sendo emitido o certificado de regularidade no SIE/RO, depois de cumpridas e aprovadas as etapas.

Art. 21. Os processos para registro de estabelecimentos junto à GIPOA que não tiverem movimentação ou tramitação por inércia do requerente por período igual ou superior a 12 (doze) meses serão encerrados definitivamente.

Art. 22. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante vistoria prévia realizada pela GIPOA, de todas as dependências, instalações e equipamentos, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário Oficial, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (um) ano, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 23. No caso do cancelamento de registro, a rotulagem será apreendida e os materiais pertencentes ao SIE/RO, inclusive os de natureza científica, os documentos, formulários de certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pela IDARON.

Art. 24. A qualquer momento o estabelecimento poderá solicitar o cancelamento de registro junto ao SIE/RO.

## CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 25. Qualquer estabelecimento previsto neste Regulamento quando da transferência de propriedade, bem como alugado ou arrendado, deve, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, comunicar à GIPOA da transferência do seu registro ou da transferência da responsabilidade ao locatário ou arrendatário.

§ 1º. A transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro de estabelecimento.

§ 2º. No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o alienante, locador ou arrendatário deve comunicar por escrito dentro do prazo previsto neste Regulamento, à GIPOA, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 3º. Enquanto a transferência não se efetuar, o responsável pelo estabelecimento que esteja registrado responde pelas irregularidades que se verificarem.

§ 4º. No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o § 2º deste artigo, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar dentro do prazo estabelecido os documentos necessários à respectiva transferência, será suspensa a atividade do estabelecimento registrado.

§ 5º. Quando adquirido, locado ou arrendado o estabelecimento, e realizada a transferência do registro, o sucessor é obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**TÍTULO IV  
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I  
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

Art. 26. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja registrado, completamente edificado, instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pela GIPOA, na forma deste Regulamento e em normas complementares.

§ 1º. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

§ 2º. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 27. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares, das seguintes condições básicas e comuns:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - dependências e instalações para administração, oficinas, depósitos diversos e outras necessárias;

V - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

VII - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas, por paredes inteiras, daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

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

IX - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

X - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a higienização;

XI - ângulos entre as paredes e pisos e entre as paredes deverão ser arredondados com o mesmo material de impermeabilização para evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a higienização;

XII - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XIII - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, abate, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XIV - escadas e rampas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, alvenaria ou metal, providas de corrimão, sendo os patamares, em caso de escadas, após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XV - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais, bem como evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a higienização;

XVI - ralos de fácil higienização e sifonados;

XVII - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XVIII - janelas, portas com sistema de fechamento automático, e demais aberturas construídas em material impermeável e que não enferrujem, de composição de alumínio ou material similar, protegidas por dispositivos ou equipamentos de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas, bem como evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a higienização;

XIX - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XX - equipamentos e utensílios adequados aos trabalhos, resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos, obedecendo aos princípios da técnica industrial, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XXI - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXII - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIII - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXIV - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para captação e tratamento de água;

XXV - água potável nas áreas de produção industrial;

XXVI - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXVII - rede de esgoto projetada e construída em todas as dependências de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e remoção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial se for necessário, com desaguadouro final adequado;

XXVIII - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, instalado separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XXIX - local para realização das refeições e área de descanso, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXX - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários do estabelecimento;

XXXI - sede para o SIE/RO, de tamanho adequado ao número de servidores e rotina de trabalho do estabelecimento, compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, fornecendo mobiliário, materiais e equipamentos necessários e em boas condições para a realização das atividades;

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

XXXIII - água fria e quente nas dependências de recepção, abate, manipulação, preparo e expedição de produtos, quando couber;

XXXIV - instalações de frio industrial, dispositivos de controle de temperatura e dispositivos de registro automático de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, estando estes em boas condições e adequados à capacidade do estabelecimento;

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

XXXVI - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXVII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros que atenda às exigências higiênico-sanitárias a que se destina, estabelecido em normas complementares;

XXXVIII - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXIX - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XL - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e inocuidade da matéria-prima e do produto final, conforme disposto em normas complementares.

Art. 28. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade e a velocidade diária de produção de suas instalações e equipamentos aprovados previamente em projeto, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

§ 1º. A alteração da capacidade diária e/ou da velocidade de produção do estabelecimento somente ocorrerá mediante autorização prévia da GIPOA.

§ 2º. O deferimento do solicitado descrito no parágrafo 1º será descrito em normas complementares.

Art. 29. Não é permitida a utilização de instalações e equipamentos comuns aos destinados à fabricação de produtos de origem animal para o preparo de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIE/RO.

Art. 30. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 31. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem conter registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Regulamento e normas complementares, desde a recepção de matéria-prima e ingredientes até a expedição dos produtos.

§ 2º. Os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção a serem aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, serão fixados conforme requisitos técnicos e científicos.

Art. 32. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 33. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 34. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 35. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 36. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 37. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 38. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

## CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que solicitado pelo SIE/RO, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

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

IV - fornecer os dados estatísticos e relatórios de interesse do SIE/RO, de acordo com os modelos estabelecidos em normas complementares, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - alimentar o sistema informatizado da IDARON com dados estatísticos, relatórios e outros documentos de interesse da GIPOA, quando disponibilizado, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

VI - fornecer outros documentos de interesse do SIE/RO dentro dos prazos estabelecidos para o seu cumprimento;

VII - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIE/RO e fornecê-los sempre que solicitado;

VIII - comunicar por escrito ao SIE/RO, com antecedência mínima de 72h (setenta e duas horas), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

IX - apresentar a programação de abate e/ou processamento de matérias-primas, discriminando o tipo de produto a ser manipulado, contendo a programação semanal de trabalho especificada por dia, com antecedência mínima de 72h (setenta e duas horas);

X - fornecer material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

XI - arcar com o custo das análises fiscais e de autocontrole para atendimento de requisitos específicos para o comércio de produtos de origem animal;

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

XIII - realizar recepção de matéria-prima e expedição de produtos mantendo o veículo utilizado na área de pátio delimitada do estabelecimento, não se utilizando de vias públicas;

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

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

XVI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino, que devem estar sempre disponíveis para consulta pelo SIE/RO;

XVII - Manter equipe regularmente treinada, habilitada e em quantidade suficiente para execução das atividades do estabelecimento, devendo apresentar a programação anual de treinamentos, bem como manter registros de realização dos mesmos, à disposição do SIE/RO;

XVIII - garantir o acesso de representantes do SIE/RO a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, reinspeção, fiscalização, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos, assim como outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial, agroindustrial e sanitária, previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

XX - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIE/RO.

§ 1º. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE/RO.

§ 2º. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIE/RO.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

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

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

Art. 41. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva.

Art. 42. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIE/RO, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria.

Art. 43. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico para condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, com formação profissional em medicina veterinária e devidamente registrado e regularizado no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Art. 44. Os estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RO não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIE/RO e Serviço de Inspeção Federal - SIF.

§ 1º. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção, ou o estabelecimento conste no cadastro geral do SISBI.

§ 2º. Poderá ser permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados e dos Municípios desde que atendidas as condições previstas em normas vigentes.

§ 3º. Nos estabelecimentos sob SIE/RO, poderá ser permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 45. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 46. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - sejam oriundos de estabelecimentos devidamente registrados em serviço de inspeção oficial e respeitando as devidas áreas de abrangência e autorização de comércio.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

## TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 47. O SIE/RO fará uso de normas complementares de procedimentos de inspeção, fiscalização e auditorias de produtos de origem animal e programas de controle oficial, bem como de normativas vigentes que tratem de identidade e qualidade de produtos de origem animal, com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art. 48. Na recepção de matéria-prima, destinada a aproveitamento condicional, o estabelecimento deverá comunicar ao SIE/RO para comprovação do recebimento e o efetivo controle de sua rastreabilidade.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá possuir condições tecnológicas adequadas para realização do aproveitamento condicional e ser previamente aprovado pelo SIE/RO para este fim.

Art. 49. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIE/RO abrange:

I - os exames *ante e post mortem* dos animais de açougue;

II - o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV - a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físicos ou químicos das matérias-primas e produtos; e

VII - o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Na inspeção, fiscalização e auditoria, o SIE/RO deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes e demais normativas vigentes quanto à Inspeção de Produtos e subprodutos de Origem Animal.

Art. 50. O estabelecimento que expor produtos de origem animal à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas em legislações vigentes.

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

### CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 51. Todo produto de origem animal produzido no Estado de Rondônia em estabelecimento registrado no SIE/RO deve ser registrado na GIPOA.

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

§ 2º. O registro de rótulo será concedido após análise e aprovação pela GIPOA e mediante a comprovação de pagamento da taxa de registro, por rótulo de produto.

§ 3º. O registro deve ser renovado a cada 10 (dez) anos.

Art. 52. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

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

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

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pela GIPOA.

Art. 53. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela GIPOA.

§ 1º. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do artigo 52, o requerente deve apresentar à GIPOA:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade, bem como seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º. A GIPOA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º. Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 54. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 55. 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. 56. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia solicitação e atualização do registro pela GIPOA.

Art. 57. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em normas complementares.

§ 1º. Para efeito de registro, a GIPOA poderá disponibilizar sistema informatizado específico.

§ 2º. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 58. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser estabelecido em norma vigente;

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

Art. 59. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIE/RO.

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

## CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

### Seção I Da rotulagem em geral

Art. 60. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 61. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador competente.

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

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

Art. 62. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 63. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto junto a GIPOA.

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

Art. 64. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIE;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

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

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto na GIPOA;

X - identificação do Estado de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

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

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

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

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

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "fracionado por" ou "embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

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

Art. 65. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões, devendo ser autorizado previamente pela GIPOA.

Art. 66. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 67. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 68. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 69. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados o sistema legal de unidades e de medidas, bem como a ortografia oficial.

Art. 70. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE/RO.

Art. 71. Os rótulos e carimbos do SIE/RO devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 72. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

## **Seção II Da rotulagem em particular**

Art. 73. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos - RTIQ.

§ 1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação da GIPOA.

Art. 74. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos, recebem o carimbo do SIE/RO diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º. As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º. Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIE/RO, conforme normas complementares.

Art. 75. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 76. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água acrescentada for superior a 3% (três por cento), o percentual de água acrescido ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 77. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º. Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º. Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 78. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 79. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 80. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 81. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

Art. 82. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIE/RO, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, com caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

## **CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Art. 83. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE/RO e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado, fiscalizado e auditado pela Agência IDARON.

Art. 84. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º. O carimbo deve conter:

I - a expressão "IDARON", na borda superior externa;

II - a palavra "RONDÔNIA", na parte superior interna;

III - palavra "Inspeccionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspeccionado"; e

V - as iniciais "S.I.E.", na borda inferior interna.

§ 2º. As iniciais "S.I.E." significam "Serviço de Inspeção Estadual".

§ 3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º. Pode ser dispensado o uso da expressão "IDARON" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo de vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 85. Os carimbos do SIE devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 86. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIE/RO.

Art. 87. Os diferentes modelos de carimbos do SIE/RO a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados, fiscalizados e auditados pela GIPOA devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Rondônia", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.E.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, sendo aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, sendo aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartos das carcaças;

III - modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Rondônia", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.E.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "IDARON" deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes, dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "IDARON" deve estar ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Rondônia" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.E."; e, logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Rondônia" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.E."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.E." colocadas horizontalmente; e a palavra "Rondônia" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado", seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de conteúdos e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º. É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática à tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º. Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

## TÍTULO VII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 88. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIE/RO julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 89. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da GIPOA, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, devendo ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 90. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pela GIPOA e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIE/RO.

§ 2º. As amostras fiscais, em casos excepcionais, poderão ser encaminhadas a um laboratório habilitado com a autorização prévia da GIPOA.

§ 3º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 4º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente à análise de contraprova nestes casos.

Art. 91. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada exclusivamente por Médico Veterinário Oficial designado pela GIPOA.

§ 1º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º. Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 92. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 93. Os laboratórios credenciados deverão, obrigatoriamente, enviar à GIPOA os resultados de todas as análises fiscais de produtos oriundos de estabelecimentos registrados no SIE/RO, no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas), a contar da emissão do laudo laboratorial.

§ 1º. Os laboratórios habilitados poderão realizar análises fiscais, em caráter excepcional, mediante autorização da GIPOA, e cumprir os prazos estabelecidos no caput deste artigo.

§ 2º. Quando se tratar de amostra de autocontrole remetida à laboratório habilitado, os resultados devem ser enviados em até 24h (vinte e quatro horas), simultaneamente ao estabelecimento de origem da amostra e à GIPOA.

§ 3º. O envio dos resultados poderá ser realizado por sistema informatizado a ser disponibilizado pela IDARON.

§ 4º. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIE/RO notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 94. É facultado ao interessado requerer do SIE/RO a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), contado da data da ciência do resultado.

§ 1º. Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela GIPOA, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72h (setenta e duas horas).

§ 3º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º. Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIE/RO local.

§ 8º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 95. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 96. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE/RO pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 97. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 98. Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais nos laboratórios habilitados em atendimento aos programas estaduais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

### TÍTULO VIII DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 99. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados quantas vezes forem necessárias antes de sua liberação para o comércio municipal, estadual ou interestadual em caso de estabelecimento registrado no SISBI.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 100. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do SIE de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, bem como de produtos provenientes de estabelecimentos registrados no SISBI, quando couber.

Art. 101. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares vigentes.

§ 1º. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIE/RO.

§ 2º. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIE/RO e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 102. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção estadual, desde que haja prévia autorização do SIE/RO e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

Parágrafo único. Os procedimentos descritos no caput deste artigo serão regulamentados em normas complementares.

Art. 103. Nenhum produto de origem animal pode dar entrada em estabelecimento registrado no SIE/RO sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no SIE/RO, SIF, SISBI ou em estabelecimentos registrados pelos Serviços Oficiais de Inspeção sob a égide dos tratados pactuados pela Estado de Rondônia e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência.

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

Art. 104. Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar do processo de putrefação.

§ 1º. Sempre que necessário o SIE/RO adotará procedimentos de coleta e verificação do extrato aquoso de produtos cárneos.

§ 2º. Sem prejuízo de apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 105. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados no SIM, SIE, SIF ou SISBI, a reinspeção deve especialmente:

I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e as marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso.

Art. 106. O SIE/RO poderá, ainda, coletar amostras para exames físico-químicos e microbiológicos.

§ 1º. A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIE/RO claramente preenchida pelo interessado e pelo Médico Veterinário Oficial ou Médico Veterinário subordinado à GIPOA, que coletar a amostra.

§ 2º. Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicada, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas à contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º. Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados pelo SIE/RO a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo Médico Veterinário Oficial ou Médico Veterinário subordinado à GIPOA.

§ 4º. Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48h (quarenta e oito horas), a análise de contraprova.

§ 5º. Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Estadual determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

Art. 107. O SIE/RO poderá realizar a inspeção e acompanhamento do embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas das instalações, dos veículos transportadores, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 108. A juízo do SIE/RO, poderá ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º. No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após inutilização pelo estabelecimento sob supervisão ou não do SIE/RO, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações aprovadas.

§ 2º. A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar ao SIE/RO a chegada do produto devolvido.

## TÍTULO IX DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### CAPÍTULO I DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 109. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Serviço Veterinário Oficial, dispostos em normas complementares.

Art. 110. As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob SIF, SISBI, SIE/RO, ou de estabelecimentos registrados pelos Serviços Oficiais de Inspeção sob a égide dos tratados pactuados pela Estado de Rondônia e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território estadual e interestadual para Estados que não possuem requisitos sanitários específicos desde que atendidas as exigências contidas neste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Só podem constituir objeto de comércio interestadual para Estados que possuem requisitos sanitários específicos, as matérias-primas e os produtos de origem animal que atenderem à legislação do Estado importador e os requisitos sanitários acordados bilateralmente ou multilateralmente.

Art. 111. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos estaduais ou municipais reconhecidos como equivalentes pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, quando em trânsito, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados, ainda que se destinem ao comércio municipal e interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

Art. 112. A entrada de matérias-primas e de produtos de origem animal somente deve ser autorizada quando:

I - procederem de Estados cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pela GIPOA;

II - procederem de estabelecimentos reconhecidos como equivalentes pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998;

III - estiverem previamente registrados pela GIPOA;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do Estado de origem, nos termos acordados bilateralmente.

Parágrafo único. A IDARON estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para reconhecimento de equivalência de sistemas de inspeção sanitária dos Estados e dos Municípios.

Art. 113. A IDARON poderá definir os pontos de ingresso de produtos de origem animal recebido de outros Estados, local e estrutura adequados para reinspeção dos produtos, observados os requisitos da legislação de saúde animal.

Art. 114. A autoridade competente da IDARON determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao Estado ou Município de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§ 2º. As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do Estado ou Município de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos.

§ 3º. A IDARON poderá adotar ações restritivas à entrada de matérias-primas e de produtos de origem animal e suspender total ou parcialmente a aprovação dos Estados ou habilitação dos seus estabelecimentos.

### CAPÍTULO II DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 115. Os certificados sanitários de trânsito, emitidos para os produtos de origem animal, devem atender aos modelos estabelecidos pela GIPOA.

Art. 116. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º. A critério da GIPOA, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º. Os procedimentos de emissão da certificação sanitária serão definidos em normas complementares.

Art. 117. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 3º. O SIE/RO deve impedir a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto nos § 1º e § 2º.

**TÍTULO X  
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,  
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINIS-  
TRATIVO**

**CAPÍTULO I  
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

**Seção I  
Dos responsáveis pela infração**

Art. 118. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIE/RO e em estabelecimentos sem serviço oficial de inspeção;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIE/RO, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal ou matérias-primas;

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

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

**Seção II  
Das medidas cautelares**

Art. 119. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a IDARON deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

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

III - interdição total ou parcial da atividade do estabelecimento; e

IV - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

§ 2º. A retomada do processo de fabricação, liberação do produto sob suspeita ou a desinterdição será autorizada exclusivamente por Médico Veterinário Oficial, caso este constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

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

§ 4º. Os procedimentos administrativos adotados quanto às medidas cautelares serão dispostos em normas complementares.

**CAPÍTULO II  
DAS INFRAÇÕES**

Art. 120. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

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

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

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

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

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

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

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

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em normas complementares pela GIPOA.

Art. 121. Além dos casos previstos no artigo 120, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

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

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

Art. 122. Além dos casos previstos no artigo 120, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentarem sinais de deterioração;

III - forem portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentarem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tiverem sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela GIPOA;

VI - tiverem sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentarem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 123. Além dos casos previstos no artigo 120, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentarem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

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

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação.

Art. 124. Além dos casos previstos no artigo 120, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provier de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

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

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

IV - revelar presença de colostro.

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

Art. 125. Além dos casos previstos nos artigos 120 e 124, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atender às especificações previstas em normativas vigentes no território nacional; ou

II - não for aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 126. Além dos casos previstos no artigo 120, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 127. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados os produtos ou as matérias-primas que apresentarem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

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

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

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

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferente daquelas expressas na formulação original ou sem prévia autorização da GIPOA; ou

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

II - falsificações:

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

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

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

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

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

Art. 128. A IDARON estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluído seu aproveitamento condicional ou sua inutilização, quando seja tecnicamente viável.

Art. 129. Nos casos previstos no artigo 18 da Lei nº 4.130, de 2017, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

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

### CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 130. As multas a que se refere o artigo 18 da Lei nº 4.130, de 2017, não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º. A cassação do relacionamento será aplicada pelo Gerente da GIPOA por meio processo administrativo.

§ 2º. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Gerente da GIPOA.

Art. 131. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 132. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, embalagens ou produtos armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, impor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pela GIPOA; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE/RO e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado nos termos do § 7º do artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017.

Art. 133. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIE/RO e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, à IDARON;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIE/RO;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIE/RO, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, auditorias, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez, à IDARON, dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIE/RO ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI ou do Serviço de Inspeção Federal - SIF e de estabelecimentos registrados pelos Serviços Oficiais de Inspeção sob a égide dos tratados pactuados pela Estado de Rondônia e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 134. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso VII do artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor da IDARON no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de inspeção, fiscalização e auditoria;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir e/ou tentar subornar servidor da IDARON;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da GIPOA;

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

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse à IDARON;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE/RO;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIE/RO, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, auditorias, autuações, intimações ou notificações;

XI - expedir para o comércio interestadual produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à comercialização de produtos de origem animal; ou

XII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 135. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017, caracterizam a inexistência de condições higiênicas-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; e

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIE/RO, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, auditorias, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 136. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete dias), o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta dias), tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais agravantes previstas em normas complementares.

Art. 137. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

Art. 138. As sanções de cancelamento do registro ou do relacionamento do estabelecimento previsto no inciso VI, artigo 15 da Lei nº 4.130, de 2017, devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no artigo 136; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

#### **CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art. 139. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em Processo Administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do Auto de Infração.

Art. 140. O Auto de Infração será lavrado por Fiscal Estadual Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização da Agência IDARON.

§ 1º. As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º. Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

§ 3º. Salvo disposição em contrário, a autuação e o encaminhamento do processo incubem à unidade que tiver a jurisdição sobre a localidade onde deva ser iniciado o processo ou onde ocorrer a infração.

Art. 141. O Auto de Infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 142. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pela Agência IDARON.

Art. 143. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II - pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III - por instrumento de comunicação informatizado, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º. A assinatura e a data apostas no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 2º. Quando da recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o fato deve ser consignado no próprio Auto de Infração, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 3º. O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial do Estado uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

§ 4º. Sempre que a notificação for feita por instrumento de comunicação informatizado, a mesma deverá ser confirmada, nos termos dos incisos I ou II, até o 3º (terceiro) dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.

Art. 144. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Fiscal Estadual Agropecuário do SIE/RO dele regularmente cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, devendo a GIPOA ou a Diretoria Técnica de Defesa Agropecuária definir os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 145. Os Fiscais Estaduais Agropecuários são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 146. Ao lavrar o Auto de Infração, o Fiscal Estadual Agropecuário deverá:

I - fornecer cópia da autuação ao autuado ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter o auto conforme o disposto neste Decreto e em normas complementares; e

III - por instrumento de comunicação informatizado, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio.

Art. 147. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada em uma das Unidades da IDARON, contados a partir da data da cientificação oficial.

Art. 148. A unidade da IDARON recebedora da defesa do autuado, após juntada ao processo correspondente, e remeter ao responsável pela lavratura do Auto para instruí-lo conforme normativas vigentes.

Art. 149. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Estado de Rondônia.

Art. 150. A lavratura do Auto de Infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 151. Fica criada a Comissão Julgadora que tem por finalidade a distribuição e julgamento dos processos referentes às infrações administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal, julgando em Primeira e Segunda Instâncias as questões sanitárias entre os autuados e a IDARON, tendo sede na Capital e jurisdição em todo o território do Estado de Rondônia.

Art. 152. A Comissão Julgadora será composta pela:

I - Primeira Câmara de Julgamento;

II - Segunda Câmara de Julgamento; e

III - Secretaria Administrativa das Câmaras de Julgamento.

§ 1º. As Câmaras de Julgamento Efetivas serão compostas por Fiscais Estaduais Agropecuários - Especialidade Medicina Veterinária, com no mínimo 5 (cinco) anos de efetivo exercício, que serão designados por ato normativo do Presidente da IDARON.

§ 2º. A Secretaria Administrativa funcionará no âmbito da GIPOA e será exercida por ocupante de uma das carreiras dispostas na Lei Complementar nº 665, de 21 de maio de 2012.

Art. 153. Cada Câmara terá 3 (três) julgadores efetivos, de reconhecida competência e detentores de conhecimentos especializados em assuntos relacionados à Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Mediante justificada recomendação, a Presidência da IDARON poderá, em caráter extraordinário, nomear julgadores suplentes para a unidade de que trata este artigo, por tempo determinado.

Art. 154. Cada uma das Câmaras será presidida por um de seus membros, nomeado pela Presidência da IDARON, dentre os Fiscais Estaduais Agropecuários, com mandato igual ao dos demais julgadores.

§ 1º. A Secretaria Administrativa das Câmaras de Julgamento será dirigida por um Secretário-Geral nomeado pela Presidência da IDARON, com mandato de 3 (três) anos.

§ 2º. As atribuições de cada uma das funções serão definidas por ato normativo.

§ 3º. Caso haja substituição do Presidente ou do Secretário-Geral do Tribunal antes do término do mandato, o substituto será nomeado para completar o mandato.

Art. 155. Os julgadores e suplentes terão um mandato de 3 (três) anos, todos designados e nomeados por ato normativo, vedada a recondução.

§ 1º. Os mandatos de julgadores suplentes nomeados para compor as Câmaras, quando já iniciado o período a que se refere este artigo, terminarão juntamente com os dos demais julgadores.

§ 2º. Perderá o mandato o julgador que:

I - retiver processo por mais de 15 (quinze) dias, além do prazo previsto para relatar ou para redigir o acórdão do respectivo julgamento, sem motivo justificado;

II - procrastinar o julgamento ou outros atos processuais, ou praticar no exercício da função, quaisquer atos de favorecimentos;

III - deixar de comparecer, sem justificção, a 3 (três) sessões consecutivas ou acumular mais de 6 (seis) faltas no período de um ano; e

IV - perder a qualidade de servidor.

Art. 156. Os julgadores exercerão seu mandato no Conselho Julgador sem prejuízo de suas atividades funcionais, cumulativamente às suas atribuições funcionais, com garantia de todos os direitos e vantagens inerentes ao seu cargo e demais previsões legais vigentes, inclusive de natureza técnica, considerada relevante.

Art. 157. Compete ao Conselho Julgador o julgamento dos Processos Administrativos Sanitários - PAS, em instância singular e grau de recurso, observado o seguinte:

I - à Primeira Câmara de Julgamento cabe, além do que dispuser o Regimento Interno, julgar as defesas em Primeira Instância na forma do Regimento Interno do Conselho Julgador;

II - à Segunda Câmara de Julgamento cabe, além do que dispuser o Regimento Interno, julgar os recursos voluntários e de ofício em Segunda Instância, na forma do Regimento Interno do Conselho Julgador; e

III - à Secretaria Administrativa das Câmaras de Julgamento, além do que dispuser o Regimento Interno, cabe a recepção e distribuição dos PAS.

Art. 158. O funcionamento do Conselho Julgador obedecerá ao horário definido no Regimento Interno, observando que:

I - cada Câmara realizará mensalmente no mínimo 1 (uma) sessão ordinária; e

II - poderão ser realizadas até 4 (quatro) sessões extraordinárias, mensalmente, por Câmara, mediante convocação do Presidente, a seu juízo, ou por solicitação da IDARON.

Art. 159. A IDARON fornecerá o suporte técnico, financeiro e pessoal para a operacionalização do Conselho Julgador.

Art. 160. A todos os membros do Conselho Julgador compete observar rigorosa igualdade no tratamento das partes.

§ 1º. Os julgadores estarão impedidos de participar do julgamento dos recursos em que tenham:

I - sido autuantes nos processos;

II - praticado ato decisório na Primeira Instância;

III - interesse econômico ou financeiro, direto ou indireto;

IV - parentes, consanguíneos ou afins, até o terceiro grau, interessado no litígio.

§ 2º. O impedimento deverá ser declarado pelo julgador, podendo também ser arguido por qualquer interessado, cabendo à Câmara, neste caso, decidir sobre a procedência da arguição.

Art. 161. No prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da publicação deste Decreto, a IDARON deverá fornecer estrutura para que o Conselho Julgador possa atender à demanda de PAS e expedir os atos necessários para o seu regular funcionamento.

Art. 162. A organização e o funcionamento do Conselho Julgador serão regulamentados em Regimento Interno.

### TÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 163. A GIPOA e o órgão regulador da saúde podem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção, fiscalização e auditoria de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o caput incluem a atuação conjunta nos procedimentos de comercialização dos produtos alimentícios e de certificação sanitária destes produtos.

Art. 164. A IDARON poderá adotar procedimentos complementares de inspeção, fiscalização e auditoria decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de auditoria, fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIE/RO deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 165. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pela GIPOA, com base em informações técnico-científicas.

Art. 166. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 167. A GIPOA expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 168. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 169. Fica revogado o Decreto nº 9.807, de 7 de janeiro de 2002.

Art. 170. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 3 de julho de 2018, 130º da República.

**DANIEL PEREIRA**  
Governador

DECRETO N. 22.992, DE 3 DE JULHO DE 2018.

Designa Praça da Polícia Militar do Estado de Rondônia e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 65, inciso V da Constituição do Estado,

#### DECRETA:

Art. 1º. Fica designado o SD PM RE 08860-8 ELVANDRO RIBEIRO DA SILVA para desempenhar suas funções junto ao Ministério Público do Estado de Rondônia - MP/RO, com ônus para o Órgão de destino, no período de 3 de julho a 31 de dezembro de 2018, conforme dispõe o artigo 1º, inciso VI da Lei Complementar nº 606, de 10 de janeiro de 2011.

Parágrafo único. O Policial Militar poderá, quando necessário e devidamente requisitado pelo Comandante-Geral da Polícia Militar do Estado de Rondônia - PMRO, atuar em policiamento extraordinário, especial, em grandes eventos, compor comissões e instruir procedimentos apuratórios no âmbito da Corporação, além de concorrer em escalas de serviço compatíveis com as atividades desempenhadas no Órgão cessionário.

Art. 2º. Fica agregado o SD PM RE 08860-8 ELVANDRO RIBEIRO DA SILVA ao Quadro de Praças da Polícia Militar do Estado de Rondônia - PMRO, a contar da mesma data, por passar a exercer função de natureza policial-militar junto ao Ministério Público do Estado de Rondônia - MP/RO, de acordo com o artigo 24, § 2º, inciso IV, combinado com o artigo 79, § 1º, inciso I, todos do Decreto-Lei nº 09-A, de 9 de março de 1982 - Estatuto dos Policiais Militares da Polícia Militar do Estado de Rondônia.

Art. 3º. Fica o SD PM RE 08860-8 ELVANDRO RIBEIRO DA SILVA na condição de adido à sua respectiva Organização Policial Militar, Porto Velho, a contar da mesma data, para efeitos de alterações e remuneração, conforme dispõe o artigo 80 do Decreto-Lei nº 09-A, de 9 de março de 1982, e artigo 26, inciso X do Regulamento de Movimentação para Oficiais e Praças da Polícia Militar do Estado de Rondônia.

Art. 4º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 3 de julho de 2018, 130º da República.

**DANIEL PEREIRA**  
Governador

Decreto de 11 de abril de 2018.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso de suas atribuições legais e regimentais;

Considerando o disposto no artigo 65, inciso V, da Constituição Estadual;

#### RESOLVE:

RETIFICAR, os termos do Decreto de 11.07.2017 (ID 1336164), de cessação de aceite de cedência a contar de 01 de maio de 2017, do servidor José dos Santos Oliveira, Auxiliar de Serviços Gerais, Matrícula n.º 300004043, estadual em virtude da transposição de servidores cedidos anteriormente para esta Autarquia.

Onde se lê: Cessar o aceite de cedência, ..., conforme Decreto de 23/12/2017, DOE/RO n. 07, de 11.01.2017.

Leia-se: Cessar o aceite de cedência, ..., conforme Decreto de 23/12/2016, DOE/RO n. 07, de 11.01.2017.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 11 de abril de 2018, 130ª da República.

**DANIEL PEREIRA**  
GOVERNADOR

**ACASSIO FIGUEIRA DOS SANTOS**  
DIRETOR GERAL DO DETRAN/RO