DECRETO Nº 2.816, DE 23 DE SETEMBRO DE 2025

"ESTABELECE AS NORMAS DE FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS EM SUPERMERCADOS E SIMILARES E OS REQUISITOS PARA O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM, NO MUNICÍPIO DE MONTE CASTELO"

O Prefeito Municipal de Monte Castelo, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas pelo Artigo 49, Inciso IV, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º. Ficam estabelecidas por este Decreto, as normas de funcionamento de entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares, e requisitos para o registro no Serviço de Inspeção Municipal,de acordo com a legislação sanitária vigente, no município de Monte Castelo

Parágrafo único. As atividades de que trata o *caput* serão de competência do SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente, ou outra que venha a substituí-la, do município de Monte Castelo

Art. 2º. Entende-se por entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal inspecionada e a submete ao processamento, com alterações de sua composição química, com adição de temperos, coadjuvantes e aditivos, podendo produzir embutidos e defumados, para comercialização no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. Os entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares podem comercializar os produtos apenas no respectivo local onde estão instalados.

Art. 3°. Os estabelecimentos anexos a supermercados e similares, quando classificados como Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, de acordo com o estabelecido na legislação vigente do SIM, poderão comercializar seus produtos para outros estabelecimentos em todo o território do Município de Monte Castelo.

§1° - Após a integração do SIM ao SISBI/Suasa os produtos inspecionados oriundos de estabelecimentos indicados no *caput* deste artigo, poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§2° - Os estabelecimentos em supermercados e similares mencionados no *caput* deste artigo, poderão receber, fracionar guardar, conservar, porcionar e industrializar e distribuir carnes e seus derivados, devidamente embalados e rotulados, desde que possuam estruturas adequadas para tais finalidades, devendo cumprir as normas estabelecidas para os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos conforme a legislação sanitária municipal vigente.

§3° - No caso definido no *caput* deste artigo o estabelecimento deverá seguir as regras estabelecidas na legislação sanitária do SIM quanto as instalações e equipamentos necessários, bem como apresentar fluxo do processo organizado de tal forma a evitar a contaminação cruzada e ter entradas de matérias-primas e saídas de produtos diretas, sem cruzar pela área de venda do supermercado e similares.

Art. 4º. Ficam sujeitos à inspeção do SIM prevista neste Decreto o entreposto que produz ou processe:

I - a carne temperada;

II - a carne moída;

III - os embutidos;

IV - os produtos cárneos defumados.

§1° - É obrigatório o entreposto embalar e rotular as carnes temperadas e a carne moída quando exposta para a comercialização, imediatamente após o processamento, sendo que a carne moída deve ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma) em cada pacote, ou com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).

§ 2° - A inspeção a que se refere o *caput* deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição dos produtos, em todo o território do município de Monte Castelo

§ 3º - A inspeção pelo SIM nos entrepostos em supermercados e similares será executada de forma periódica.

§4° - A fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao entreposto será realizada pelo órgão competente, de acordo com a legislação vigente.

§5° - Os açougues em supermercados e similares não estão abrangidos por este Decreto e serão fiscalizados pelo órgão competente, de acordo com legislação vigente.

Art. 5°. Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto são responsáveis por assegurar que todas as etapas de processamento sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O estabelecimento deve aplicar os programas de autocontrole, adequados a cada finalidade, com os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na legislação sanitáriavigente do SIM.

Art. 6°. O entreposto em supermercados e similares deve dispor das instalações necessárias de acordo com as atividades que serão executadas e os tipos de produtos processados, como recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento, seção de desossa e processamento, seção de envoltórios, seção de condimentos e ingredientes, seção de resfriamento e seção de rotulagem.

§1° - Ficam permitidas as áreas multifuncionais, onde poderão ser executadas mais de uma atividade indicadas no *caput* deste artigo, desde que garantidas as condições de higiene e limpeza e executadas de tal forma que evite a contaminação cruzada.

§2º - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 3° - A manipulação da carne deve ser no menor tempo possível, em áreas com temperatura de até 16°C, de acordo com os tipos de processos e de carnes, respeitando as temperaturas internas das carnes indicadas na legislação vigente.

Art. 7°. Os fumeiros, quando necessários, deverão ser construídos de acordo com as normas definidas na legislação do SIM, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 8°. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada, permitindo a rastreabilidade da mesma, de acordo com as normas estabelecidas na legislação vigente do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9°. O entreposto deverá respeitar todas as demais normas sanitárias definidas na legislação vigente do SIM, naquilo que for pertinente de acordo com as atividades e com os produtos que vai processar.

Art. 10. Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, terão prazo de até 12 (doze) meses para se adequarem ao estabelecido neste Decreto.

Art. 11. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas complementares a serem publicadas pela Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente

Art. 12. O descumprimento às disposições deste Decreto e das demais normas sanitárias vigentes e respectivas infrações, implicarão em penalidades previstas na legislação vigente do SIM.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação vigente.

Art. 13. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 14. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Monte Castelo, 23 de Setembro de 2025

SIRINEU RATOCHINSKI

PREFEITO MUNICIPAL