DECRETO N.º 075/2026 – 11 de maio de 2026.
SÚMULA: Estabelece normas referentes aos entrepostos de carnes instalados em supermercados e similares, no município de Matos Costa, e dá outras providências.

DANUZA RODRIGUES, Prefeita do município de Matos Costa, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no artigo 71 Inciso VII da Lei Orgânica Municipal:

DECRETA:

Art. 1º - Este Decreto estabelece normas para entrepostos de carnes que desenvolvam atividades de beneficiamento de carnes, instalados em supermercados e similares, ou em anexo a estes, para o registro no Serviço de Inspeção Municipal – de produtos de origem animal - POA, de acordo com a legislação sanitária vigente, no município de Matos Costa – SC.

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput são de competência do SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, ou outra que venha a substitui-la, do município de Matos Costa – SC.

Art. 2° Ficam sujeitos à inspeção do SIM os estabelecimentos abrangidos neste Decreto.

§ 1° A inspeção a que se refere o caput deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento e a expedição dos produtos.

§ 2º A inspeção pelo SIM nos estabelecimentos a que se refere o caput deste artigo será executada de forma periódica, com frequência definida com base no grau de risco e em conformidade com a legislação do SIM.

§ 3° A fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao estabelecimento não é de competência do SIM, respeitada a legislação vigente.

§ 4° Os açougues não estão abrangidos por este Decreto e serão fiscalizados pelo órgão competente, de acordo com legislação vigente.

Art. 3° Os estabelecimentos instalados em supermercados e similares a que se refere o art. 1°, devem ser registrados no SIM, de acordo com o estabelecido na legislação vigente do SIM.

§ 1° Os estabelecimentos em supermercados e similares mencionados no caput deste artigo, poderão receber, manipular, fracionar, moer, temperar, conservar, acondicionar, rotular, armazenar e comercializar carnes, devidamente embaladas imediatamente após o beneficiamento e rotuladas, 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.

§ 2° O estabelecimento deverá seguir as regras estabelecidas na legislação sanitária do SIM quanto as instalações e equipamentos necessárias, 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.

§ 3° As instalações para o beneficiamento deverão ser dimensionadas de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos ali beneficiados.

§ 4° A manipulação da carne deve ser no menor tempo possível, em áreas com temperatura de até 12°C (ou 16), ou outra temperatura estabelecida na legislação Federal vigente, de acordo com os tipos de processos e de carnes, respeitando as temperaturas internas das carnes indicadas na legislação Federal vigente.

Art. 4º É obrigatório o estabelecimento embalar e rotular os produtos, 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).

Art. 5° Os estabelecimentos abrangidos neste Decreto são responsáveis por assegurar que todas as etapas de beneficiamento sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade estabelecidos na legislação sanitária do SIM, 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 sanitária vigente do SIM.

Art. 6° Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada, com devido carimbo de inspeção da origem, permitindo a rastreabilidade da mesma, de acordo com as normas estabelecidas na legislação vigente do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7° O estabelecimento 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 beneficiar.

§ 1° Cumpridas as normas estabelecidas neste Decreto e na legislação municipal vigente, os estabelecimentos poderão comercializar os produtos somente no supermercado, ou similar, onde está instalado.

§ 2° Os entrepostos de carnes instalados em supermercados e similares não serão incluídos no cadastro do e-Sisbi, do Ministério da Agricultura e Pecuária, por se tratar de venda restrita ao local onde estão instalados e também pela ausência desta categoria de estabelecimento para fins deste referido cadastro.

Art. 8° Os estabelecimentos terão prazo de até dois anos para se adequarem ao estabelecido neste Decreto, podendo ser ampliado o prazo mediante pedido com justificativa a ser aprovado pelo SIM.

Art. 9° Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão estabelecidos em normas complementares a serem publicadas pela Prefeitura Municipal de Matos Costa – SC

Art. 10º O descumprimento às disposições deste Decreto e das demais normas sanitárias vigentes, assim como as 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. 11º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 12º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Matos Costa, 11 de maio de 2026.

DANUZA RODRIGUES
Prefeita Municipal

O presente Decreto foi publicado no Diário Oficial dos Municípios - DOM
Patrícia Aparecida Sandak
Auxiliar Administrativo I