



DECRETO Nº 475, DE 05 DE ABRIL DE 2016.

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA LEI Nº 3.426 DE 29 DE AGOSTO DE 2014, CRIANDO O REGULAMENTO PARA A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DESTINADAS A PRESERVAR A INOCUIDADE, A IDENTIDADE, A QUALIDADE E A INTEGRIDADE DOS PRODUTOS E A SAÚDE E OS INTERESSES DO CONSUMIDOR E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LINHARES, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo disposto no inciso VIII do artigo 58, da Lei Orgânica do Município, e,

CONSIDERANDO a Lei nº 3.426 de agosto de 2014 que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Linhares e das outras providências, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal e a saúde e os interesses do consumidor;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar a citada lei;

DECRETA:

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Linhares - ES, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de



origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, conforme previsto na Lei nº 3.426 de 29 de agosto de 2014.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I ó Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, não implicar obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria de pequeno porte;
- II ó Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III ó Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva.

Art. 3º A Inspeção e Fiscalização serão realizadas, entre outros, nos estabelecimentos abaixo relacionados:

- I ó Nos estabelecimentos agroindustriais destinados à industrialização de produtos cárneos, seus produtos e subprodutos;
- II ó Nos estabelecimentos agroindustriais de pescados, destinados ao recebimento, industrialização de peixes, moluscos, anfíbios e de crustáceos e distribuição;
- III ó Nos estabelecimentos agroindustriais de ovos e derivados, destinados à recepção, classificação, ao acondicionamento e fabricação de produtos derivados;
- IV ó Nos estabelecimentos agroindustriais de produtos apícolas, destinados à recepção e elaboração de produtos apícolas;
- V ó Nos estabelecimentos agroindustriais de leite e derivados, destinados à recepção, refrigeração e pasteurização de leite, e elaboração dos seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º Estão sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, entre outros, os seguintes produtos de origem animal:



I ó Produtos cárneos, seus produtos e subprodutos;

II - Peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos;

III ó Ovos e seus derivados;

IV ó Produtos apícolas;

V - Leite e seus derivados.

§1º Os produtos cárneos, seus produtos e subprodutos disposto no inciso I deste artigo, deverão ter sua procedência comprovada, e serem oriundos de estabelecimentos inspecionados pelo SIF, SIE, SIM ou com adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISB), ou Sistema Unificado de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (SUSAF-ES).

§2º Os produtos de origem animal adquiridos pelos estabelecimentos, para beneficiamento, manipulação, industrialização ou armazenamento, deverão ser registrados em livro especial de registro de entrada e saída, constando obrigatoriamente, a natureza e procedência das mercadorias.

Art. 5º A inspeção a que se refere este Regulamento, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, do Município de Linhares - ES, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 6º A Inspeção Municipal pode ser executada de forma periódica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos com inspeção periódica, terão a frequência de execução de inspeção estabelecida por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.



Art. 7º Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreponha, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Art. 8º Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições.

I ó análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II ó análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III ó análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

IV ó auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

V ó Boas Práticas de Fabricação ó BPF: condições e procedimentos higiênicos ó sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VI ó equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento;

VII ó fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

VIII ó higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;



IX ó limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

X ó desinfecção/sanitização: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

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

XII ó laboratório de controle oficial laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIII ó memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV ó padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XV ó Procedimento Padrão de Higiene Operacional ó PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XVI ó produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XVIII ó produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;



XIX ó produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XX ó programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo SIM;

XXI ó qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXII ó rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem;

XXIII ó Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ó RTIQ: documento emitido pelo Serviço de Inspeção, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXIV ó instalações referem-se a toda a área útil do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XXV - equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

XXVI ó agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias primas.

CAPÍTULO II

Classificação Geral dos Estabelecimentos

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

I ó carnes e derivados;

II ó pescado e derivados;

III ó ovos e derivados;

IV ó leite e derivados; e

V ó produtos apícolas e derivados.



Art. 10 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados como:

I ó Entrepasto de Carnes;

II ó Fábrica de Produtos Cárneos.

§1º Entende-se por Entrepasto de Carnes, o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos, o qual possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, desossa, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 11 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I ó Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II ó Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 12 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:



I ó Entrepasto de Ovos;

II ó Fábrica de Produtos de Ovos.

§1º Entende-se por Entrepasto de Ovos, aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos, não se dedicando a ovos em natura.

Art. 13 Os estabelecimentos para leite e derivados, são classificados em:

I ó Posto de refrigeração;

II ó Usina de beneficiamento;

III ó Fábrica de laticínios.

§1º Entende-se por posto de refrigeração, o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais.

§2º Entende-se por usina de beneficiamento, o estabelecimento destinado a receber, pré-beneficiar, beneficiar, e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

§3º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto.



Art. 14 Os estabelecimentos de produtos apícolas e derivados são classificados em:

I ó Apiário;

II ó Entrepasto de mel e cera de abelhas.

§1º Entende-se por Apiário o estabelecimento destinado à produção, extração, industrialização, classificação, acondicionamento, rotulagem, e expedição de mel e seus derivados.

§2º Entende-se por entreposto de mel e cera de abelhas, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelha e demais produtos apícolas.

CAPÍTULO III

Do registro dos estabelecimentos.

Art. 15 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado em um Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo S.I.M. ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 16 Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I ó Posto de refrigeração, Usina de beneficiamento e Fábrica de Laticínios;

II ó Entrepasto de carnes e Fábrica de produtos cárneos;

III ó Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves;

IV ó Entrepasto de ovos e Fábrica de produtos de ovos;

V ó Apiário e Entrepasto de mel e cera de abelhas.



Art. 17 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 Para construção de novos estabelecimentos deverá o projeto ser analisado pelo Serviço de Inspeção Municipal para verificação dos quesitos técnicos sanitários, além da aprovação do Departamento de Aprovação de Projeto, nos termos das leis PDM, Uso e Ocupação e Código de Obras e as devidas licenças ambiental.

§1º São obrigatórios à apresentação dos seguintes documentos para a construção de novos estabelecimentos: requerimento, CPF/CNPJ, contrato social, IE, planta baixa ou croqui do estabelecimento com lay-out dos equipamentos, fluxograma de produção e Memorial Descritivo de Construção e Econômico Sanitário, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 19 A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 20 Para o registro dos estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal, no Serviço de Inspeção Municipal ó S.I.M., deverá ser formalizado um pedido instruído pelos seguintes documentos:

I ó requerimento dirigido à Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, solicitando o registro;

II ó requerimento de vistoria do estabelecimento já constituído;



- III ó planta baixa das construções ou croqui acompanhada de memorial descritivo de Construção/Reforma e Econômico Sanitário, contendo fluxograma de produção aprovado pelo município;
- IV ó cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física ó CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica ó CNPJ;
- V ó cópia do registro de Cadastro de Contribuinte do ICMS, ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;
- VI ó cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- VII ó alvará de funcionamento fornecido pela Prefeitura Municipal;
- VIII ó licença ambiental, ou protocolo do requerimento de licença ambiental fornecida pelo órgão competente;
- IX - boletim de exames físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, atestando sua potabilidade, fornecido por laboratório competente;
- X ó cadastro dos produtos a serem fabricados, com seus memoriais descritivos;
- XI ó cadastro dos rótulos dos produtos a serem fabricados, com seus respectivos memoriais descritivos;
- XII ó documento comprobatório da situação de agricultor (a) familiar, em situação de Agroindústria Familiar de Pequeno Porte;
- XIII ó comprovante de pagamento da taxa de vistoria.

§1º Os memoriais descritivos para cadastro dos produtos e dos rótulos, conforme modelos fornecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, serão entregues em duas vias e após análise uma via constará do processo, uma retornará ao requerente.

§2º Apresentação da Inscrição Estadual, Contrato Social e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ó CNPJ, e Alvará de localização e Funcionamento, deve respeitar o que for pertinente à condição do estabelecimento.

Art. 21 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo de alimento já cadastrado, ou da rotulagem, deverá ser previamente comunicada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.



Art. 22 O registro será concedido após apresentação dos documentos solicitados no Art. 20 e mediante emissão de oLaudo de Vistoria Final de Estabelecimentoö favorável emitido pelo SIM fornecendo ao estabelecimento um N° de registro.

§1° Se o laudo de vistoria final não for favorável, o interessado deverá adotar as medidas corretivas nele indicadas no prazo de 1 (um) ano, sob pena de arquivamento do processo de registro.

§2° Poderá ser concedido à reserva de registro temporário, mediante Termo de Adequação e Conduta, pelo prazo de 1 ano, podendo ser prorrogado por igual período pelo Serviço de Inspeção Municipal ó SIM, quando na ocasião da vistoria final, forem detectadas falhas que não prejudicarão a qualidade higiênica sanitária do produto.

§3° O registro temporário no SIM não ocorrerá quando o estabelecimento não possuir, observadas suas características específicas, alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal, protocolo da licença ambiental fornecida pelo órgão competente e a água do estabelecimento não seja potável.

§4° Após o atendimento de todas as adequações do Termo de Adequação e Conduta e licenciamento ambiental, a empresa receberá o registro definitivo, sendo que o não cumprimento implicará no cancelamento do registro temporário.

§5° Após o arquivamento do processo de registro, o desarquivamento importará no reinício do procedimento e pagamento de nova taxa de vistoria.

Art. 23 Para o registro do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação ó BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional ó PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implantados no estabelecimento em referência.



Art. 24 A Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento cobrará taxa para a vistoria no valor de 40 URML:

§1º A vistoria de que trata o *caput* deste artigo compreenderá:

- I ó vistoria do terreno, quando não possuir base física constituída;
- II ó vistoria do estabelecimento, quando existir uma base física construída;
- III ó vistoria final para obtenção de registro.

§2º Os estabelecimentos agroindustriais familiares e Microempreendedor Individual ficam isentos do pagamento de taxas de vistoria.

Art. 25 A venda, o arrendamento, a doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM, bem como encaminhada toda documentação probatória para modificação do registro.

Art. 26 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após previa análise sanitária das plantas e dos respectivos memoriais, pelo SIM.

Art. 27 Cumpridas às exigências do presente Regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento e emissão do Certificado de Registro no SIM.

Art. 28 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 29 Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos, sendo emitido o Termo de Cancelamento de Registro.



Parágrafo Único O Termo de Cancelamento de Registro, poderá ser requerido pelo responsável legal do estabelecimento, quando for de interesse realizar o encerramento das atividades.

Do Registro dos Produtos

Art. 30 O registro de produto será realizado junto ao SIM com os seguintes documentos:

- I - memorial descritivo de cadastro do produto e registro de rótulo, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo SIM;
- II - *layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 31 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo, através da expressão "Produto registrado no SIM sob o número...ö, e vir logo abaixo do carimbo do Serviço de Inspeção.

Art. 32 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

CAPÍTULO IV

Instalações e Equipamentos

Art. 33 Os estabelecimentos regulamentados por este Decreto devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- I ó estarem situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- II ó serem localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;



- III ó possuírem delimitação física e serem isolados de residências e ou outras dependências;
- IV ó as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;
- V ó estarem afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5(cinco) metros e possuírem área disponível para circulação de veículos;
- VI ó as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;
- VII ó encontrarem-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- VIII ó o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;
- IX ó o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;
- X ó nas áreas de manipulação de alimentos, as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;
- XI ó os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;
- XII ó a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- XIII ó devem dispor de luz abundante, natural ou artificial com proteção contra queda/explosão;
- XIV ó as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;
- XV ó possuírem janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;
- XVI ó as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;



XVII ó paredes com pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho;

XVIII ó a água deve ter potabilidade garantida pelo estabelecimento, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XIX ó os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XX ó os estabelecimentos que possuem vestiários, sanitários e banheiros, devem estar convenientemente situados e não poderão ter abertura para as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXI ó junto aos sanitários, devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com sabonete líquido, papel toalha de primeiro uso e lixeira, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXII ó junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXIII ó não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXIV ó na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXV ó deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXVI ó disporem de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XXVII ó dispor de lava botas e instalações adequadas, higiênicas para lavagem e secagem das mãos, e localizadas na entrada da sala de processamento.

Art. 34 Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I ó todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, e não sejam absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II ó as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação;



III ó todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV ó todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V ó os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI ó os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII ó equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Das Condições de Higiene

Art. 35 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal, 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 controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 36 Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;



§2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 37 Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 38 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 39 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção, ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 40 A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 41 É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.



Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 43 Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal, devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos, deve constar a declaração de que os mesmos estão óptimos a manipular alimentos.

§2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho, sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 44 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar roupas claras, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco/camisa, gorro, boné ou touca e botas.

§1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.



§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 45 Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 46 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 47 Nos estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Do Processamento e Embalagens

Art. 48 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 49 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

§1º Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, semestralmente o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

§2º Fica o estabelecimento, responsável por garantir a potabilidade da água de abastecimento.

Art. 50 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 51 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.



Art. 52 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 53 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 54 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 55 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 56 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 57 Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 58 O transporte de produtos deverá ser efetuado em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único. O transporte de alimentos refrigerados ou congelados deve dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

Da Identidade e Qualidade dos Produtos Alimentícios

Art. 59 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.



Art. 60 A Secretária de Agricultura regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

CAPÍTULO V

Da Rotulagem em Geral

Art. 61 - Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II - marca comercial ou nome fantasia do produto;
- III - razão social ou nome do produtor;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;
- VI - endereço completo do estabelecimento produtor;
- VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica, com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros);
- X - indicação do número de registro do produto no SIM;
- XI - identificação da origem;
- XII - conservação do produto;
- XIII - conteúdo líquido ou peso da embalagem, conforme legislação do órgão competente;
- XIV - informação nutricional obrigatória;



§1º a data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

§2º a indicação do prazo de validade deve constar, pelo menos o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses, e o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

§3º o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de...";
- "válido até...";
- "validade...";
- "val:...";
- "vence...";
- "vencimento..."

§4º Produtos de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens, devem constar a validade do produto após sua abertura.

§5º Produtos que exijam condições especiais para sua conservação, devem ter indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados.

- "validade a -18°C (freezer): ...ö;
- "validade a - 4°C (congelador): ...ö; ou
- "validade a 4°C (refrigerador): ...ö.

§6º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no SIM sob o número...ö, e vir logo abaixo do carimbo do Serviço de Inspeção.

§7º A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.



§8º Deve constar a expressão **CONTÉM GORDURA VEGETAL**, se no processo tecnológico do produto for adicionado gordura vegetal;

§9º Deve conter a expressão **CONTÉM GLÚTEN** ou **NÃO CONTÉM GLÚTEN** escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito. Obs. A expressão é normalmente indicada após a lista de ingredientes.

§10º Para produto pré-medido, deve apresentar conteúdo líquido no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes e visíveis;

§11º No caso de produtos que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alteração de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido, devem apresentar a inscrição **DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR** precedida da expressão **PESO DA EMBALAGEM** e do peso da embalagem.

§12º Deve identificar a origem, utilizando uma das seguintes expressões: **INDÚSTRIA BRASILEIRA**, **PRODUTO BRASILEIRO** ou **FABRICADO NO BRASIL** dentre outras;

§13º O produto deve apresentar tabela de informação nutricional obrigatória;

I- São declarados no mínimo os seguintes itens: Valor Energético (kJ e kcal), Carboidratos (g), proteínas (g), gorduras totais (g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g), fibra alimentar (g) e sódio (mg), com seus respectivos % de valores diários;

II- O valor energético e o percentual dos valores diários são declarados em números inteiros;

III- Exibir valor por porção e apresentar medida caseira;

IV- A informação nutricional será expressa como **zero** ou **0** ou **não contém** para o valor energético e os nutrientes, quando a quantidades forem menores ou iguais às quantidades estabelecidas como **quantidade não significativa**;

V- Apresentar as inscrições: **Valores Diários de referencia com base numa dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ** ; **Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas**.



§14º No caso de terceirização da produção, devem constar as expressões ãfabricado por:ö, seguida da identificação do fabricante, e õpara:ö, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§15º Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão ãCOLORIDO ARTIFICIALMENTEö.

Art. 62 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 63 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 64 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 65 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 66 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 67 A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

CAPÍTULO VI

Dos Carimbos de Inspeção e seus usos

Art. 68 O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ó SIM, utilizará carimbo oficial de certificação de origem e sanidade, o qual representará a marca oficial usada exclusivamente como garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado.



Art. 69 O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e ao modelo previstos no Anexo I, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§2º O modelo de carimbo de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretária de Agricultura obedecerão às seguintes especificações:

I - forma: Elíptica no sentido horizontal

II - dizeres: Acompanhando a margem da face superior a palavra "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, AQUICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO", e no centro horizontalmente "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL", logo em baixo paralelamente em negrito a sigla da inspeção municipal "SIM", e abaixo o número de registro do estabelecimento e a na margem da face inferior a palavra "PREFEITURA MUNICIPAL DE LINHARES".

CAPÍTULO VII

Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal

Art. 70 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal pode autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.



Art. 71 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado, quando for o caso.

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

Art. 72 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

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

Art. 73 Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.E e S.I.F, bem como nos demais locais, a re-inspeção deve especialmente visar:

- I - sempre que possível conferir o carimbo do Serviço de Inspeção que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO VIII

Das Análises Laboratoriais



Art. 74 O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios e água de abastecimento para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§1º Parâmetros analisados:

- I- Características sensoriais;
- II- Composição centesimal;
- III- Índices físico-químicos;
- IV- Aditivos ou substâncias não permitidas;
- V- Verificação de identidade e qualidade;
- VI- Presença de contaminação ou alteração microbiana;
- VII- Presença de contaminantes físicos.

§2º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§3º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§4º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§5º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 75 As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

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



Art. 76 Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 77 Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

- I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II - lavrar o auto de infração.

Art. 78 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.



§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ó MAPA para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

Art. 79 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 80 Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 81 A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos,



físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

CAPÍTULO IX

Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Art. 82 Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal não é permitida a matança de animais usados na alimentação humana.

Dos Entrepostos e Estabelecimentos para Fabricação de Produtos Cárneos

Art. 83 Dos entrepostos e estabelecimentos de fabricação de produtos cárneos devem dispor de instalações composta de 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 cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo único. A Juízo do SIM, quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 84 A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 85 A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.



Art. 86 As indústrias que recebem matéria-prima congelada, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18° (dezoito graus centígrados negativos).

§1° As câmaras de congelados, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2° Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3° A juízo do SIM, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 87 Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 88 A manipulação e processamento poderão ser executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1° 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.

§ 2° O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3° A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.



Art. 89 O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 90 A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A juízo do SIM, a preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 92 A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Caso possuir área suficiente à seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 93 A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.



Parágrafo único. Para a fabricação de banha, o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 94 A seção de resfriamento dos produtos prontos, deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

§ 2º Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, não serão toleradas prateleiras de madeira.

Art. 95 A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, a juízo do SIM, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 96 A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc.

Parágrafo único. A juízo do SIM, a operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção processamento ou expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 97 A seção de expedição deve permitir condições adequadas para o carregamento do produto pronto.



Inspeção Industrial e Sanitária de Pescados

Dos Estabelecimentos de Abate e Industrialização de Pescado

Art. 98 Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigidificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 99 Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Das Instalações

Art. 100 Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo, eliminação de resíduos terapêuticos, odores e sabores desagradáveis e eliminação da contaminação microbiológica dos moluscos bivalves.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 101 A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta.

Parágrafo único. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 102 Na passagem do pescado, da seção de recepção para a seção de evisceração, deverá ser realizada a lavagem do pescado, com água clorada a 5ppm.



Art. 103 Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.

Parágrafo único. A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

Art. 104 Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 105 A seção de embalagem será anexa à seção de processamento e servirá para a embalagem e rotulagem dos produtos.

Parágrafo único. A operação da embalagem e rotulagem poderá também ser realizada na seção de armazenamento e expedição do produto pronto, quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 106 As embalagens ficarão armazenadas em seção independente e identificada e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Art. 107 Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 108 O estabelecimento possuirá equipamentos/câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.



Art. 109 Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a $0\ 25^{\circ}\text{C}$ (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

Art. 110 O estabelecimento possuirá câmara de estocagem/equipamento de congelados.

§1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à $0\ 18^{\circ}\text{C}$ (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§3º Será admitida a estocagem em *freezers*.

Art. 111 Deve dispor de seção de higienização de caixas e bandejas, o uso de madeira é proibido, disporá de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

Art. 112 Possuir seção de expedição, que possibilite o carregamento dos produtos.

Art. 113 As mesas de evisceração e inspeção deverão ser de material inoxidável, poderão ser fixas ou móveis.



Art. 114 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria, as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

CAPÍTULO XI

Inspeção Industrial e Sanitária do Mel e Cera de Abelhas

Dos Apiários e Entrepostos de Mel e Cera de Abelha

Art. 115 O apiário é destinado à produção, extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único. O Entreposto de Mel e Cera de Abelha diferem-se do apiário por não contemplar a atividade de produção e extração do mel.

Art. 116 O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. 117 Ter dependência de recepção de caixas com favos.

Art. 118 Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 119 A juízo do SIM, o local para depósito de material de envase e rotulagem, pode ser na seção de processamento, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 120 Ter local para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem, expedição, e para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.



Art. 121 Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 122 O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 123 As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 124 Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XII

Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e Derivados

Estabelecimentos de Leite e Derivados



Art. 125 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - Posto de refrigeração;
- II - Usina de beneficiamento;
- III - Fábrica de laticínios.

Art. 126 Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

- I - dependência para recepção de matéria-prima;
- II - dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
- III - refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
- IV - equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- V - equipamentos de refrigeração, quando necessários, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
- VI - dependência para embalagem, rotulagem, acondicionamento, armazenagem do produto pronto e expedição;
- VII - laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: Pistola para álcool alizarol, Acidímetro Dornic, Termo lacto densímetro e Termômetro;
- VIII - as análises micro-biológicas e físico-químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas conforme solicitada pelo serviço de inspeção.

Art. 127 Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Art. 128 Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite,



leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

CAPÍTULO XIII

Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e Derivados

Art. 129 Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 130 Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 131 Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 132 O estabelecimento de ovos deve manter uma relação atualizada dos fornecedores, e os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 133 Os ovos para consumo em natureza devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos designado Entrepósito.

Art. 134 Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 135 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I ó garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II ó armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III ó realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV ó medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V ó classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI ó executar os programas de autocontrole; e
- VII ó implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Ovos e Derivados

Art. 136 Os estabelecimentos de ovos e derivados classificam-se em:

- I ó Entrepasto de ovos: Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.
- II ó Fábrica de produtos de ovos: O estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de ovos, dispondo somente de unidades de industrialização, não se dedicando a ovos em natura.

Art. 137 O entreposto de ovos deve dispor de:

- a) Local para recepção de ovos;
- b) Local para classificação, ovoscopia e embalagem;
- c) Local de armazenagem e expedição;
- d) Local para depósito de embalagens;
- e) Local apropriado para lavagem de recipientes, bandejas ou similares;
- f) Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

Art. 138 Fábrica de produtos de ovos:

- a) Local para recepção de ovos;
- b) Local para ovoscopia e lavagem de ovos;



- c) Local apropriado para quebras de ovos;
- d) Local destinado a industrialização de ovos, compatível com a tecnologia utilizada convenientemente aparelhado para o processamento;
- e) Dispor de equipamentos de frio;
- f) Local para depósito de embalagens;
- g) Local apropriado para lavagem de recipientes, bandejas ou similares;

Art. 139 Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam passando por doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

CAPÍTULO XIV

Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 140 Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, obrigados a:

- I ó cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II ó fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida;
- III ó dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- IV ó manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para matérias-primas e produtos suspeitos;
- V ó fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- VI ó manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VII ó manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;



VIII ó garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

IX ó realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 141 No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XV

Das Infrações e Sanções Administrativas

Das Infrações

Art. 142 Constitui infração, para os efeitos deste Regulamento, toda ação ou omissão que importe na inobservância de preceitos nele estabelecidos ou na desobediência às determinações de caráter normativo dos órgãos ou das autoridades administrativas competentes.

Parágrafo Único - Responderá pela infração quem a cometer, incentivar a sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 143 São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas:

I ó produtoras de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável a indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II ó proprietárias, arrendatárias, locatárias, possuidor ou responsável pela exploração de estabelecimentos registrados em que forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou transportados produtos de origem animal.



Parágrafo Único 6 A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos da pessoa física ou jurídica que explorar a indústria de produtos de origem animal.

Art. 144 A aplicação da penalidade não desobriga o infrator de reparar o dano referente à falta que lhe deu origem.

Art. 145 Considera-se reincidência a prática de nova infração pelo mesmo agente que houver sofrido sanção anterior, por outra ou de igual natureza.

Art. 146 A infração cometida por servidor responsável pela prévia inspeção e fiscalização, quanto as ações ou omissões na aplicação do presente Regulamento, será apurada e apenada na forma que dispõe a legislação estatutária a que estiver sujeito, sem prejuízo da responsabilização civil e penal.

Art. 147 Consideram-se infrações, para os efeitos deste Regulamento:

I ó sonegar informações ou prestar informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias primas, produtos e derivados de origem animal, bem como, de qualquer informação que direta e indiretamente interesse ao SIM;

II - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, sem que o estabelecimento esteja devidamente registrado no Serviço de Inspeção Oficial, e seus respectivos produtos cadastrados;

III ó comercializar produtos, subprodutos e derivados de origem animal, sem rótulos e embalagens, devidamente aprovados no SIM.

IV ó usar de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal;

V ó industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, inobservando às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas adequadas ao fim que se destinam;

VI ó industrializar ou comercializar matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, falsificados ou adulterados.



Art. 148 As infrações serão classificadas em leve, grave e gravíssima considerando a gravidade da infração e o risco à saúde humana.

§ 1º Consideram-se leve as infrações prevista no inciso I;

§2º Consideram-se grave as infrações previstas nos incisos II e III;

§3º Consideram-se gravíssima as infrações previstas nos incisos IV, V e VI;

§4º Constituem agravantes o uso de artifícios, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 149 Além de outros casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se falsificações:

I ó Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela SIM;

II ó Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

III ó Supressão de um ou mais elementos e substituição por outras, visando aumento de volume ou peso em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

Art. 150 Além de outros casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se adulterações:

I ó Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

II ó Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III ó Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM.;

IV ó Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização, e não conste declaração nos rótulos;

V ó Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.



IVó Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

V ó Conservação com substâncias proibidas;

VIó Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em legislações específicas.

Das Sanções Administrativas

Art. 151 As sanções previstas neste artigo serão aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis às infrações.

I ó Advertência, nas infrações consideradas leves e quando o infrator for primário e restar demonstrada a boa-fé;

II ó Multa de até 100 URML nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III ó Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;

IV ó Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V ó Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 (cinquenta) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§ 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências especificadas no AI, sendo-lhe marcado, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual, poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do agente fiscal, ser novamente multado, suspensa a atividade, interditado o estabelecimento ou cancelado o registro.

§ 3º A apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, será determinada pela autoridade fiscalizadora, independentemente da



conclusão do processo administrativo, mediante Auto de Infração próprio, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º A suspensão, prevista no Inciso IV do artigo anterior, será levantada depois de constatado em reinspeção completa que foram atendidas as exigências que motivaram a sanção, inclusive, quando for o caso, será autorizado o aproveitamento condicional de produtos para alimentação humana, após o rebeneficiamento, mediante inspeção do SIM.

§5º A interdição prevista no inciso V poderá ser levantada depois de constatado em reinspeção completa o atendimento das exigências que motivaram a sanção, se a interdição não for levantada decorrido 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 152 No ato da apreensão, o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos produtos.

§1º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, quando a validade permita a espera do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados, depois de confirmada a condenação e caso não possam ser aproveitados.

§ 2º Nos casos em que se descartar o risco do produto, o SIM autorizará a liberação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, para processamento e/ou comercialização, mediante termo de liberação.

§3º Nos casos em que se determinar que o produto seja impróprio para alimentação humana ou animal, independentemente da realização de análise laboratorial, o mesmo, deve ser condenado e inutilizado de imediato.

Art. 153 Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.



Art. 154 As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão a expensas do autuado.

Art. 155 Todo produto de origem animal exposto à venda sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência, quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado sem a prévia inspeção e fiscalização e como tal, sujeito as penalidades previstas neste Regulamento.

CAPITULO XVI

Do processo administrativo

Da Autuação

Art. 156 No instrumento de autuação deverá constar no mínimo, nome e endereço do autuado, local, dia e hora da ação, descrição sucinta da infração, citação de dispositivos legais infringidos, nome do servidor, testemunha, quando houver, e assinaturas do autuado, servidor autuante e testemunhas, e quando possível número do CPF e CNPJ

§ 1º - Se o autuado se negar a assinar o auto de infração, será esse fato nele declarado, e uma das vias será remetida, posteriormente, através de correspondência com Aviso de Recebimento ó AR.

§2º A autuação será feita em 03 (três) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo e outra para o arquivo do SIM.

Da Instrução do Processo

Art. 157 O servidor que lavrar o auto deverá instruí-lo com relatório circunstanciado sobre a infração e as peças que o compõem, de forma esclarecer a autoridade que proferirá a decisão, devendo efetuar seu protocolo.

Da Defesa e do Recurso



Art. 158 A defesa contra o instrumento de autuação será interposta no prazo 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do auto de infração ou do Aviso de Recebimento (AR).

Art. 159 A defesa em primeira instância será protocolada no protocolo geral do município pelo autuado e despachado pelo coordenador do departamento do SIM à Comissão de Recurso do SIM.

§ 1º O recurso será apreciado pela Comissão de Recurso do Serviço de Inspeção Municipal, composta por 03 (três) membros da Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, que não tenha atuado na fiscalização e preferencialmente efetivos.

§ 2º A comissão será composta por 01 (um) presidente e 02 (dois) membros, sendo 01 (um) médico veterinário.

§ 3º A comissão não será remunerada.

§ 4º Após apreciação da Comissão, será encaminhado relatório conclusivo ao Secretário da pasta, que poderá ratificá-lo, caso não o faça, deverá apresentar as razões motivadas.

§ 5º Proferida a decisão, dela será notificado o autuado por correspondência com Aviso de Recebimento ó AR.

§ 6º - Far-se-á a notificação por meio de publicação no diário oficial do Estado, quando frustrada a intimação por ãARö.

Art. 160 Da decisão caberá recurso no prazo 15 (quinze) dias, contados da data de juntada ao processo do Aviso de Recebimento (AR).

Art. 161 O recurso contra a decisão proferida deve ser protocolado no protocolo geral do município e será dirigido ao Secretário de Agricultura, o qual preferirá nova decisão dentro do prazo de 10(dez) dias úteis, contados do recebimento do recurso.



Art. 162 Salvo disposições em contrário computar-se-ão prazos excluindo o dia do começo e incluindo o do vencimento.

Parágrafo Único. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia que estiver fechada a repartição.

Art. 163 Cabe recurso com efeito suspensivo às penas de advertência e multa e com efeito devolutivo, no caso de aplicações das demais penalidades.

CAPÍTULO XVII

Das Disposições Finais

Art. 164 Transitada em julgado a decisão, o infrator terá o prazo de trinta dias para cumprir a obrigação, caso não seja fixado outro prazo.

Art. 165 Nos casos de pena pecuniária o não cumprimento acarretará inscrição em dívida ativa com remessa à Procuradoria do Município, para execução.

Art. 166 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Prefeitura Municipal de Linhares, Estado do Espírito Santo, aos dias do mês de junho do ano de dois mil e quinze.

JAIR CORRÊA
Prefeito Municipal



ANEXO



REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Prefeitura Municipal de Linhares, Estado do Espírito Santo, aos dias do mês de junho do ano de dois mil e quinze.

JAIR CORRÊA
Prefeito Municipal