



## DECRETO Nº 15.130, DE 25 DE OUTUBRO DE 2016.

### REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.685 DE 23 DE JUNHO DE 2016 QUE DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CASTELO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CASTELO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 53, inciso I, da Lei Orgânica do Município de Castelo, e **Considerando** o que consta no Processo nº 008843/2016, de 27 de julho de 2016;

#### **DECRETA:**

**Art. 1º** Aprovar por meio deste decreto o regulamento da prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de Castelo, em consonância com a Lei Municipal Nº 3.685, de 23 de junho de 2016.

#### **REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

##### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 2º** O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Castelo-ES, a Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal.

**§1º** A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

**§2º** A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

**Art. 3º** Para efeito deste regulamento, considera-se:

**I** – Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

**II** – Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

**III** – Registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

**IV** – Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

**V** – Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;



**VI** – Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

**VII** – Suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado.

**VIII** – Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

**IX** – Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Municipal Nº 3.685 de 23 de junho de 2016, com este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível;

**X** – Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

**XI** – Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

**XII** – Embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

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

**XIV** – Agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispoendo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- a) Estarem instaladas em propriedade rural;
- b) Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
- c) Sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

**XV** – Agricultor familiar: como sendo aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326 de 24/07/06, em especial:

- a) Não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) Utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) Ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;
- d) Dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

**XVI** – Notificação: Ciência dada ao requerido, por escrito, para que pratique ou deixe de praticar ato, sob pena de sofrer penalidade prevista em lei com prazo determinado;

**XVII** – Autuação: Representada pelo auto de infração, lavrado pelo agente de inspeção no momento da constatação da infração, determinando penalidade cabível.

§ 1º. Excetua-se da exigência da alínea “c” do inciso I os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

§ 2º. O disposto na alínea “a” do inciso II deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

## **CAPÍTULO II** **COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES**

### **SEÇÃO I** **DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**



**Art. 4º** A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado a Secretária de Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

**Parágrafo único.** Compete ao Médico Veterinário, lotado na SEMAG, a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal, bem como de seus produtos.

**Art. 5º** O Médico Veterinário do S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terá livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

**Art. 6º** O Médico Veterinário e demais técnicos do S.I.M. incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia e cargo.

**Parágrafo único.** Os técnicos a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

**Art. 7º** A Secretaria Municipal de Agricultura, poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais, o Município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

**Art. 8º** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.):

- I** – Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II** – Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
- III** – Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV** – Expedir registro de estabelecimentos;
- V** – Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
- VI** – Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
- VII** – Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da Indústria.

**Art. 9º** O exercício da inspeção e fiscalização caberá aos técnicos do S.I.M., nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

**Art. 10º** A inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I** – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II** – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais, entendidos como tais, os fixados neste Decreto;
- III** – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV** – Nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V** – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;
- VI** – Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.

**Art. 11** A concessão de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

**Art. 12** A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.



§ 1º. É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§ 2º. Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

**Art. 13** Para a consecução dos objetivos da Lei Municipal Nº 3.685, de 23 de junho de 2016, e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura, autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

## **SEÇÃO II DAS ATRIBUIÇÕES DO MÉDICO VETERINÁRIO DO S.I.M.**

**Art. 14** São atribuições do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal:

**I** – Realizar inspeções, sob o ponto de vista sanitário e tecnológico, de forma periódica ou permanente nos estabelecimentos que se utilizem de produtos de origem animal sediados no município segundo atividades e cronogramas a serem definidos com o coordenador do S.I.M.;

**II** – Promover e supervisionar a fiscalização e inspeção sanitária nos locais de produção, manipulação, armazenamento e comercialização dos produtos de origem animal, bem como de sua qualidade, realizando visitas *in loco*, para fazer cumprir a legislação pertinente;

**III** – Elaborar pareceres, laudos e relatórios técnicos, fazendo observações e apontando com base na legislação pertinente as exigências para implantação e funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal;

**IV** – Acompanhar a abertura e o trâmite de processos de registro e reforma de estabelecimentos, bem como realizar análise de documentação, memoriais econômicos sanitários, croquis e/ou plantas baixas dos estabelecimentos, conforme legislação vigente; emitir parecer técnico quanto à solicitação da empresa;

**V** – Realizar registro de rótulo de produtos de origem animal; acompanhar a abertura e o trâmite dos processos de registro de rótulos, bem como realizar análise da documentação, conforme legislação vigente; emitir parecer técnico quanto à solicitação da empresa, analisando a capacidade estrutural e o fluxograma de produção do estabelecimento;

**VI** – Realizar e/ou atualizar o cadastro de estabelecimentos de produtos de origem animal;

**VII** – Classificar os estabelecimentos e produtos segundo o critério de risco sanitário;

**VIII** – Assegurar a qualidade dos produtos de origem animal produzidos no Município;

**IX** – Elaborar, controlar e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário no âmbito municipal;

**X** – Exigir que os estabelecimentos cumpram rigorosamente os memoriais descritivos da elaboração dos produtos, que o transporte e o uso correto dos produtos e a composição e prazo de validade seja registrado de forma clara na embalagem permitindo claro entendimento do consumidor.

## **CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 15** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

**I** – Matadouro/Frigorífico;

**II** – Fábrica de Produtos Cárneos;

**III** – Entrepasto de Carnes.

§1º. Entende-se por Matadouro/Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2º. Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos



para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**§3º.** Entende-se por Entrepasto de Carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 16** Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

- I** – Entrepasto de Pescado;
- II** – Fábrica de Produtos de Pescado.

**§1º.** Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**§2º.** Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 17** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I** – Granja Avícola;
- II** – Entrepasto de Ovos;
- III** – Fábrica de Produtos de Ovos.

**§1º.** Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepasto de ovos.

**§2º.** Entende-se por Entrepasto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

**§3º.** Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

**Art. 18** Os estabelecimentos de leite são classificados em:

- I** – Posto de Refrigeração;
- II** – Granja Leiteira;
- III** – Usina de Beneficiamento;
- IV** – Fábrica de Laticínios.

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

**§2º.** Entende-se por usina de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal 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, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

**§3º.** Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

**Art. 19** Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

- I** – Apiários;
- II** – Entrepostos de mel e cera de abelha.

**§1º.** Entende-se por “Apiário”, o estabelecimento destinado à produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do 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 abelhas e demais produtos apícolas.

#### **CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

**Art. 20** Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar os documentos fixados na lei 3.685 de 23 de junho de 2016, e satisfazer as exigências fixadas no presente decreto.

**Art. 21** Apresentados os documentos exigidos na lei 3.685 de 23 de junho, o Serviço de Inspeção Municipal procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente “Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento”.

**Art. 22** Sendo o “Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento” favorável, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “TÍTULO DE REGISTRO”, constando no mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

**Art. 23** A venda, arrendamento, 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 S.I.M., bem como encaminhada toda a documentação comprobatória para modificação do registro.

**Art. 24** Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

#### **CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS PRODUTOS**

**Art. 25** O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. por meio de requerimento com os seguintes documentos:

- I** – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;
- II** – *Layout* dos rótulos a serem registrados.

**Art. 26** Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

**§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.

**Art. 27** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

**Art. 28** Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

## **CAPÍTULO VI** **DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.**

### **SEÇÃO I** **DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 29** Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

**Art. 30** O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

- I** – Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;
- II** – Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§1º. O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual por meio de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§2º. Este sistema deverá ficar a disposição do agente de fiscalização.

**Art. 31** Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

- I** – Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- II** – Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;
- III** – Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;
- IV** – 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** – Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;
- VI** – O ambiente interno deve ser fechado, sem acesso direto à banheiros e vestiários;
- VII** – O estabelecimento deve possuir *layout* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;
- VIII** – 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 em quantidade suficiente e temperatura ideal;
- IX** – A área de produção deverá ser separada das demais, afim de não ocasionar contaminação dos produtos;
- X** – As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;
- XI** – Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;



**XII** – O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

**XIII** – 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;

**XIV** – Nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

**XV** – O teto quando não for de alvenaria com acabamento e pintura adequadas, deverá ser revestido de forro claro e impermeável, de fácil limpeza;

**XVI** – A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

**XVII** – O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

**XVIII** – As portas de acesso a área externa devem apresentar sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

**XIX** – Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

**XX** – As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

**XXI** – 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;

**XXII** – A água deve ser potável, 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;

**XXIII** – A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada por meio de água quente, vapor ou produto químico adequado;

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

**XXV** – Todos os estabelecimentos deverão conter banheiro (s) adequado (s) ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

**XXVI** – Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

**XXVII** – 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;

**XXVIII** – Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

**XXIX** – Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

**XXX** – As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

**XXXI** – Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

**XXXII** – Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

## **SEÇÃO II DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 32** Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

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

**II** – As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

**III** – Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

**IV** – Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;





**V** – 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** – 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** – Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão estar em perfeito estado de funcionamento garantindo a temperatura ideal para conservação, respeitando as características de cada produto.

**Art. 33** Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

## **CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

### **SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 34** Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

**Art. 35** Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

**Art. 36** O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

**Art. 37** Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

**Art. 38** Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

**Art. 39** Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 40** Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

**Art. 41** Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

**Parágrafo único.** Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

**Art. 42** É proibida a presença de animais nos interiores dos estabelecimentos.

**Art. 43** Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

**§1º.** Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

**§2º.** Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

**§3º.** Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível à utilização eficaz de outras medidas de precaução.



**§4º.** A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

**I** – Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

**II** – Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

**§5º.** Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

## **SEÇÃO II DA HIGIENE PESSOAL**

**Art. 44** É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

**Art. 45** Os manipuladores devem:

**I** – Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

**II** – Usar cabelos presos e protegidos com touca;

**III** – Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

**IV** – Não fumar nas dependências do estabelecimento;

**V** – Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

**VI** – Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

**VII** – Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

**VIII** – Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

**Art. 46** Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

**Parágrafo único.** O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

**Art. 47** Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 48** Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão ser portadores de atestado de saúde ocupacional comprovando estar apto a manipulação de alimentos, renovado anualmente e apresentando ao Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

**Art. 49** Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

**§1º.** Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

**§2º.** Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.



**Art. 50** O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

**Art. 51** A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, ameaça das sanções previstas neste regulamento.

**Art. 52** Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

## **CAPÍTULO VIII DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS**

**Art. 53** 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 microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

**Art. 54** Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

**Parágrafo único.** Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, caso ela não seja tratada por empresa competente.

**Art. 55** As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

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

**Art. 56** As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

**Art. 57** 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. 58** 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. 59** As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

**Art. 60** É proibida a reutilização de embalagens.

**Art. 61** Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

**Art. 62** As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

**Art. 63** Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

**Art. 64** O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

**Parágrafo único.** Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam níveis adequados de conservação.

## **CAPÍTULO IX DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**



**Art. 65** 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. 66** A Secretaria Municipal de Agricultura regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento por meio de atos normativos complementares.

**Art. 67** O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

## **CAPÍTULO X DA ROTULAGEM**

### **SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL**

**Art. 68** 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, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, 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, CPF ou Inscrição Estadual (Talão do Produtor Rural), 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 do Serviço de 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;
- X** – Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;
- XI** – Identificação da origem;
- XII** – Conservação do produto;
- XIII** – Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

**§1º.** No caso de terceirização da produção, devem constar as expressões “fabricado por:”, seguida da identificação do fabricante, e “para:”, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

**§2º.** Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

**§3º.** A identificação do produto alimentício registrado, deverá ser feita por selo de registro contido no rótulo;

**§4º.** Os modelos de selo de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura constam no ANEXO I e obedecerão às seguintes especificações:

- I – Forma:** elíptica no sentido horizontal na cor preta;
- II – Dimensões:** modelo 01 - dimensão 5,0 (cinco) cm de comprimento e 3,0 (três) cm de altura; modelo 02 - dimensão 4,0 (quatro) cm de comprimento e 2,5 (dois vírgula cinco) cm de altura; modelo 03 - dimensão 3,0 (três) cm de comprimento e 1,75 (hum vírgula setenta e cinco) cm de altura.
- III – Dizeres:** a sua margem externa superior as palavras “Secretaria Municipal de Agricultura”, na margem interna superior “CASTELO-ES”, e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo embaixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal no vértice das faces inferiores.



**Art. 69** 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 metroológicos vigentes.

**Art. 70** Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

**Art. 71** Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

**Art. 72** 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. 73** Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE.”

**Art. 74** Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

**Art. 75** Os rótulos deverão conter os alimentos que causam alergias alimentares, citados na lista de ingredientes e em destaque abaixo da tabela nutricional.

**Art. 76** No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

**Art. 77** A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

## **CAPÍTULO XI REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 78** Os produtos de origem animal devem 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 a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

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

**Art. 79** Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

**Art. 80** Na reinspeção de carne *in natura* 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. 81** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou SIF, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I** – Sempre que possível conferir o certificado da sanidade 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 XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 82** O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

**§1º.** As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

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

**§6º.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

**Art. 83** 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 S.I.M. 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 coleta 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 coleta em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., 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. 84** Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

- I** – Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II** – Lavrar o auto de infração.

**Art. 85** 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 (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 S.I.M.

**Art. 86** 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 S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**Art. 87** 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 S.I.M. 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 coleta.

**Art. 88** 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 S.I.M.

**Parágrafo Único.** As análises periciais descritas neste regulamento serão realizadas por laboratórios credenciados à Prefeitura Municipal, ficando o Serviço de Inspeção Municipal responsável somente pela coleta do material de análise.

### **CAPÍTULO XIII** **SEÇÃO I** **DAS INFRAÇÕES**

**Art. 89** São consideradas infrações para este decreto aquelas constantes na lei municipal nº 3.685, de 23 de junho de 2016.

### **SEÇÃO II**



## DA REINCIDÊNCIA DE INFRAÇÃO

**Art. 90** Entende-se por reincidência a nova infração, violando a mesma norma, cometida pelo mesmo infrator, dentro do prazo de 05 (cinco) anos, contados da data em que se tornar definitiva, administrativamente, a infração anterior.

**§1º.** Em caso de reincidência de infração a multa será aplicada em dobro;

**Art. 91** A cada reincidência subsequente, aplicar-se-á multa correspondente a reincidência anterior, acrescida de 20 % (vinte por cento) sobre o seu valor.

## SEÇÃO III DAS PENALIDADES

**Art. 92** São consideradas penalidades para este decreto aquelas constantes na lei municipal nº. 3.685, de 23 de junho de 2016.

## CAPÍTULO XIV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

### SEÇÃO I DO PROCESSO

**Art. 93** O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

**Art. 94** O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

**Parágrafo único.** O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

**Art. 95** O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

### SEÇÃO II DA NOTIFICAÇÃO

**Art. 96** A notificação dará ciência, por escrito, ao requerido para que pratique ou deixe de praticar ato considerado prejudicial, obedecendo a um prazo determinado pelo agente fiscalizador do S.I.M..

**§1º.** Findando o prazo determinado, não havendo o cumprimento da exigência do S.I.M., a notificação converterá em autuação, sendo encaminhada ao estabelecimento a cobrança de multa e demais penalidades previstas.

### SEÇÃO III DA AUTUAÇÃO

**Art. 97** A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos na Lei Municipal Nº 3.685 de 23 de junho de 2016, neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

**Art. 98** Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:





- I** – Nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;
- II** – Local e hora da infração;
- III** – Descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;
- IV** – Nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;
- V** – Assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

**§1º.** Sempre que o autuado for analfabeto ou se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado, inserido a assinatura de 02 (duas) testemunhas e uma das vias lhe será remetida posteriormente, por meio de correspondência com Aviso de Recebimento (AR).

**§2º.** A autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

#### **SEÇÃO IV DA DEFESA E DO RECURSO**

**Art. 99** O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do S.I.M., dirigida ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

**Art. 100** A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pela Lei N.º 3.685 de 23 de junho de 2016 serão julgados:

- I** - Em primeira instância por 2 (dois) técnicos do S.I.M. e pelo coordenador do S.I.M.
- II** - Em segunda instância e última instância, o recurso será julgada por Comissão nomeada pelo Poder Executivo Municipal.

**Parágrafo único** - As comissões de primeira e segunda instância processarão os julgamentos na forma do seu regimento interno.

**Art. 101** Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do recebimento da decisão, por meio do Aviso de Recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

**Art. 102** Transitada em julgado à decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

**§1º.** O resumo da decisão transitada em julgado será publicada no Diário Oficial Municipal.

#### **SEÇÃO V DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO**

**Art. 103** O fiscal que lavrar o auto de infração deverá instruí-lo com laudo fotográfico e relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

**Art. 104** O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

#### **SEÇÃO VI DO JULGAMENTO DO PROCESSO**



**Art. 105** As decisões definitivas do processo serão julgadas administrativamente, conforme artigo 100 deste decreto.

**Art. 106** Serão executadas por via administrativa:

**I** – A pena de advertência, por meio de notificação à parte infratora, fazendo-se seu registro no SIM/SEMAG;

**II** – A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa;

**III** – A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

**IV** – Inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão;

**V** – A pena de suspensão por meio da notificação determinando a suspensão imediata das atividades;

**VI** – A pena de interdição do estabelecimento;

**VII** – A pena de cancelamento de registro.

**Art. 107** Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

**Art. 108** Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

**Parágrafo único.** A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo da assessoria jurídica da Prefeitura.

## **CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 109** Conforme previsão na Lei Municipal N° 3.685, de 23 de junho de 2016, fica instituído o preço público relacionado ao serviço de inspeção e fiscalização municipal de produtos de origem animal, constantes neste decreto.

**Art. 110** Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M.

**Art. 111** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Castelo, 25 de outubro de 2016

**JAIR FERRAÇO JUNIOR**  
Prefeito Municipal

**ANEXO I DO DECRETO N° 15.130 DE 25 DE OUTUBRO DE 2016**





Castelo, 25 de outubro de 2016

**JAIR FERRAÇO JUNIOR**  
**Prefeito Municipal**