

Decreto

DECRETO Nº 327/2025

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE FABRICAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE SANTA TERESA - ES INSTITUÍDO PELA LEI Nº 2.966, DE 26 DE JUNHO DE 2025 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA TERESA, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais conferidas no art. 60, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e considerando o disposto na Lei Municipal Nº2.966, de 26 de Junho de 2025.

DECRETA:

Art. 1º Aprova o regulamento, o serviço de inspeção municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Santa Teresa/ES, em consonância com a Lei Municipal Nº2.966, de 26 de Junho de 2025.

Parágrafo Único. Este regulamento tem fundamento na Lei Municipal Nº2.966, de 26 de Junho de 2025, encontrando-se em conformidade com o artigo 23, inciso VIII, da Constituição Federal e com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. - do Município de Santa Teresa- ES, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico (SMAD), tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados e depositados no município de Santa Teresa-ES.

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

§ 2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, porventura, 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 destinados à recepção e ao 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, 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 necessite sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V. Ingrediente: 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 o S.I.M. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, ou estabelecimentos de produção que manipulem matérias-primas de origem animal por período certo e determinado;

VIII. Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidas as 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 Complementar nº 022/2018, 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: toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII. Embalagem: recipiente, pacote ou 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;

Art. 4º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I. Promover a preservação da saúde humana

e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico - SMAD dar cumprimento às normas estabelecidas na Lei Municipal Nº 2.966/2025.

§ 1º Fica ressalvada a competência da União, por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, e do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura Aquicultura e Pesca - SEAG a inspeção e fiscalização de que trata a Lei Municipal Nº 2.966/2025, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da SMAD.

§ 2º O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO III DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

Art. 6º São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

I. Orientar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

II. Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

III. Proceder à coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV. Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.

V. Realizar ações de combate à clandestinidade;

VI. Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VII. Realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, porventura, forem delegadas ao S.I.M.

§ 1º O exercício da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de manipulação de produtos de origem animal, bem como de seus produtos, previsto no Art. 8º, caberá aos servidores do S.I.M, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

§ 2º Os Servidores designados ao 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.

§ 3º Os servidores do S.I.M. incumbidos da execução do presente regulamento devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela SMAD, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo, bem como o título de "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" conferido por meio de portaria.

§ 4º Os técnicos a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional com identificação "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" fornecida pela SMAD.

§ 5º Os servidores poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 7º A SMAD, 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.

SEÇÃO I DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 8º Compete a SMAD, através do Serviço de Inspeção Municipal, dar cumprimento às normas estabelecidas na Lei Municipal Nº 2.966/2025 e impor as penalidades previstas neste regulamento.

Art. 9º Para o exercício de suas atividades o S.I.M. será composto por, no mínimo, um Gerente e uma Equipe Técnica.

§ 1º O Gerente responsável pelo S.I.M. deverá ser nomeado pelo chefe do Poder Executivo através de Decreto, investido em função de confiança para o exercício do cargo de gerente, com capacidade técnica e conhecimento na área.

§ 2º A Equipe Técnica deverá ser composta obrigatoriamente por no mínimo um profissional Médico Veterinário e por um profissional com conhecimento em alguma das seguintes áreas:

I. De nível médio, com conhecimento na área de atuação:

- a) Técnico de Agropecuária;
- b) Técnico em Agroindústria.

II. De nível superior:

- a) Medicina Veterinária;
- b) Engenharia de Alimentos;
- c) Nutrição;
- d) Engenharia Agrônômica;
- e) Outras relacionadas às atividades desenvolvidas pelo S.I.M.

Art. 10 Serão atribuições do Gerente responsável pelo S.I.M:

- a) Dirigir as atividades administrativas

- do Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Gerenciar e coordenar as atividades designadas para a coordenação de agro turismo, coordenação de desenvolvimento econômico e coordenação agroindustrial;
- c) Realizar atividades orientativas e educativas a respeito do Serviço de Inspeção Municipal;
- d) Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- e) Supervisionar e aprovar as atividades do setor de agroindústria e desenvolvimento econômico;
- f) Supervisionar o registro da tramitação e encaminhamento de processos;
- g) Gerenciar o atendimento ao público, prestando as informações necessárias;
- h) Supervisionar a organização e conservação do arquivo, analisando o conteúdo dos documentos e papéis, implementando o sistema de arquivamento;
- i) Planejar ações, junto às Secretarias Municipais, que visem à interação dos Secretários com os projetos de suas pastas, formulando ações de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local;
- j) Acompanhar, executar e controlar acordos, contratos e convênios do setor;
- k) Realizar incentivos e orientação de produtores para a instalação de agroindústrias artesanais, visando o aproveitamento e melhoria da qualidade de seus produtos e aumento da renda familiar;
- l) Viabilizar treinamento técnico de capacitação, atualização e aperfeiçoamento conforme necessidades do público atuante nos setores de agroturismo, agroindústria e desenvolvimento econômico;
- m) Manter em arquivo todos os projetos assim como as demais correspondências e atendimentos direcionados a gerência;
- n) Manter atualizados os dados estatísticos municipais e informações que serão úteis na elaboração de projetos;
- o) Realizar ações de combate a clandestinidade;
- p) Executar outras atividades correlatas.

Parágrafo Único. São atribuições dos servidores do SIM:

- I. Realizar inspeções, sob o ponto de vista sanitário e tecnológico, de forma periódica nos estabelecimentos que se utilizem de produtos de origem animal, sediados no município;
- II. Promover e supervisionar a fiscalização e inspeção sanitária nos locais de produção, manipulação e armazenamento, 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. Elaborar, controlar e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário no âmbito municipal.
- IX. Executar outras atividades correlatas.

SEÇÃO II

DO SISTEMA DE DADOS DO S.I.M.

Art. 11 Será criado e mantido um banco de dados de entrada e saída sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Art. 12 As autoridades de saúde pública devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Parágrafo Único. Caberá a SMAD e a Secretaria Municipal de Saúde - SMSA a alimentação e manutenção do banco de dados com informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município.

SEÇÃO III

DO OBJETO DA INSPEÇÃO

Art. 13 A inspeção e a fiscalização de que trata a Lei Municipal Nº2.966/2025 serão procedidas, entre outros:

- I. Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou nas propriedades rurais fornecedoras com instalações para o recebimento de matérias-primas oriundas de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- II. Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;
- III. Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;
- IV. Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- V. Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;
- VI. Nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- VII. Em outros locais em que for encontrado o objeto de fiscalização.

Art. 14 O S.I.M. respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

I. Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos.

§ 1º Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, desossa, elaboração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem, conservação, distribuição e a expedição de carnes e produtos cárneos em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial.

Art. 16 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 17 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I. Granja Avícola; e
II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 18 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I. Granja Leiteira;
II. Posto de Refrigeração;
III. Unidade de Beneficiamento de leite e derivados;
IV. Queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultado a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolve as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

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

I. Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Parágrafo Único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 Para obter o registro no serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos descritos:

I. Requerimento simples solicitando o registro e a vistoria prévia do terreno onde será construído o estabelecimento, conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M.
II. Planta baixa ou croquis das instalações,

acompanhada(o) de memorial descritivo de construção e reforma;

III. Memorial descritivo econômico sanitário;

IV. Outros documentos, conforme definido em norma específica do S.I.M.

§ 1º. Tratando-se de agroindústria de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis.

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

Art. 21 Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o S.I.M. procederá à vistoria para apresentação do Laudo de Inspeção do terreno.

Parágrafo único. Visando verificar o atendimento das exigências fixadas no presente regulamento, o S.I.M. realizará vistoria final e sendo satisfeitas as mesmas, será autorizado à expedição de "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 22 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. em no máximo 20 (vinte) dias corridos, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 23 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas ou croqui pelo S.I.M.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 24 Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor.

§ 1º. Para efeito deste artigo o registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os documentos listados em norma específica do S.I.M.

Art. 25 Cada produto registrado terá um número de identificação próprio padronizado pelo S.I.M. que constará no seu rótulo.

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.

Art. 29 No momento de deferimento e registro de produto junto ao S.I.M. o responsável legal pelo estabelecimento/produto, deverá assinar um termo de responsabilidade onde declara estar ciente das legislações específicas do produto que fabrica inclusive rotulagem e outras pertinências, sendo assim, o único responsável pelas informações contidas no rótulo do produto. Compromete-se ainda, a informar ao S.I.M. qualquer alteração na composição do produto ou rótulo, através da solicitação de alteração de registro de produto.

CAPÍTULO VII DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 30 O estabelecimento deve possuir controle e registro 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.
- III. Registro de toda a produção em Mapa Mensal de Produção, este devendo ser entregue ao S.I.M até o quinto dia útil de cada mês.

§ 1º. O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual, ambos com valor fiscal.

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

Art. 31 Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

- I. Estar 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. Estar afastados dos limites das vias públicas em no mínimo 5 metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;
- IV. O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;
- V. 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;
- VI. Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.
- VII. Possuir terreno com tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias à atividade pretendida.
- VIII. Dispor de área suficiente para circulação

de veículos, possibilitando adequada chegada de matéria-prima e saída de produto final.

SUBSEÇÃO I DA ÁREA ÚTIL CONSTRUÍDA

Art. 32 A área útil deve reunir as seguintes condições:

I. Ter área útil construída compatível com a capacidade, o processo de produção e os tipos de equipamentos necessários.

II. Não possuir acesso direto ou comunicação com residências ou outras dependências da propriedade que não sejam utilizadas exclusivamente para a agroindústria.

III. Delimitar a área do estabelecimento de modo a impedir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

IV. Dispor de instalações construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade, e providas de meios adequados para o fornecimento de água potável fria ou fria e quente (quando necessário) em quantidade suficiente.

V. Possuir sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, com ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados para facilitar o escoamento e protegidos contra a entrada de insetos.

VI. Possuir sistema de escoamento de efluentes e de águas residuais eficaz, mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com as exigências do órgão ambiental competente.

VII. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e dos equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas às implicações tecnológicas e sanitárias e a classificação do estabelecimento.

SUBSEÇÃO II DO PÉ DIREITO

Art. 33 O pé-direito deve ser de no mínimo 3m (três metros) nas áreas de produção e de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único: Serão admitidas reduções desde que atendidas condições satisfatórias de iluminação, ventilação e temperatura, assim como a adequada disposição dos equipamentos, condizente com a natureza do trabalho.

SUBSEÇÃO III DA COBERTURA E DO FORRO

Art. 34 O material utilizado na cobertura e sua estrutura de sustentação devem ser de fácil higienização, resistente à umidade e aos vapores e com vedação adequada.

Parágrafo Único: Caso a cobertura não atenda às especificações previstas, será obrigatório o uso de forro de laje, metálico, de plástico rígido ou outros materiais aprovados pelo SIM.

SUBSEÇÃO IV DA PAVIMENTAÇÃO EXTERNA E DO PISO INTERNO

Art. 35 Áreas dentro dos limites do estabelecimento devem ter superfície compacta e/ou pavimentada,

apta para o trânsito de veículos (onde for necessária sua passagem), que não gere poeira ou outro contaminante, com escoamento das águas pluviais adequados e meios que permitam sua manutenção, conservação e limpeza.

§1º Nas áreas destinadas apenas à circulação de veículos a pavimentação pode ser realizada com britas.

§2º Nas áreas de circulação de pessoas e estacionamento de veículos para recepção de matéria-prima e expedição de produtos o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 36 O piso interno deve ser de material resistente ao impacto, de cor clara, impermeável, lavável e antiderrapante, sem rachaduras e de fácil higienização.

Parágrafo Único O piso interno deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos e às canaletas, para facilitar o escoamento das águas residuais.

SUBSEÇÃO V DAS PAREDES, PORTAS E JANELAS

Art. 37 As paredes devem ser lisas, de cor clara, revestidas de materiais não absorventes e laváveis ou pintadas com tinta lavável até a altura mínima de 2m (dois metros), em adequado estado de conservação, isentas de defeitos, rachaduras, trincas, azulejos quebrados, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.

§1º É proibido o uso de pintura descamável nas áreas onde são manipulados produtos comestíveis.

§2º No caso de paredes azulejadas, o rejunte utilizado deve ser de cor clara e manter espaço mínimo entre si para não permitir o acúmulo de sujidades.

§3º Os ângulos entre as paredes e entre as paredes e os pisos devem ser de fácil limpeza e, preferencialmente, arredondados.

§4º As paredes das câmaras devem ser convenientemente isoladas e impermeáveis, podendo ser revestidas com material aprovado pelo SIM.

Art. 38 Janelas e basculantes devem ser providas de proteção contra pragas e estar em bom estado de conservação.

§ 1º Utilizar, preferencialmente, telas milimétricas à prova de insetos.

§ 2º Evitar o uso de peitoris nas janelas. Quando existentes, eles devem ser impermeabilizados e inclinados para evitar o acúmulo de sujeira e o apoio de materiais.

§ 3º É proibida a utilização de madeira em portas, batentes e janelas. Essas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.

§ 4º As portas devem ter dispositivo de fechamento automático, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura.

SUBSEÇÃO VI DA ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E ENERGIA

Art. 39 A iluminação deve reunir as seguintes condições:

I. A área de produção deve dispor de luz abundante, natural ou artificial.

II. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser com uso de luz fria.

III. É vedada a utilização de qualquer fonte de luz colorida, que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

IV. No caso de lâmpadas fabricadas com material que tenham risco de quebra ou estilhaçamento deve haver proteção se estiverem localizadas sobre áreas de manipulação de produtos, de armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes ou de produto final e de expedição.

Art.40 Todas as dependências devem dispor de ventilação suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§1º Exaustores ou sistemas para climatização do ambiente devem ser instalados quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§2º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art.41 As instalações elétricas devem ser preferencialmente externas e, nesse caso, devem ser revestidas por tubulações isolantes e fixas a paredes e tetos.

Parágrafo Único No caso de tubulação embutida na parede, às tomadas e os interruptores devem ser à prova d'água, permitindo a completa higienização e limpeza das paredes.

SEBSEÇÃO VII DO GABINETE DE HIGIENIZAÇÃO

Art. 42 Possuir, em todos os pontos de acesso às áreas de produção, gabinete de higienização dotado de lavador de botas, pia com torneira de acionamento sem contato manual, recipiente para sabonete líquido (inodoro e neutro) e para papel toalha (não reciclado) e lixeira com tampa de acionamento não manual.

Parágrafo Único O gabinete de higienização deve ser protegido contra intempéries, possuindo cobertura e paredes.

SUBSEÇÃO VIII DA RECEPÇÃO

Art. 43 A recepção deve reunir as seguintes condições:

I. A recepção deve possuir tamanho suficiente para os procedimentos de recebimento, seleção e internalização, equipamentos condizentes com a classificação do estabelecimento e separação das demais áreas por paredes inteiras, sendo independente das demais instalações.

II. A cobertura da área de recepção deve ter prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

III. A recepção deve dispor de local para armazenamento da matéria-prima, com dimensão compatível com o volume de produção, com temperatura adequada, atendendo as particularidades dos processos produtivos.

SUBSEÇÃO IX DA ÁREA DE PRODUÇÃO/PROCESSAMENTO

Art. 44 A área de produção/processamento deve ser construída de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contra fluxo em relação à chegada e ao armazenamento da matéria-prima, ao processamento, à embalagem e à estocagem até a expedição do produto final.

Art. 45 Nas áreas em que houver utilização de facas, estas devem ser esterilizadas adequadamente.

Parágrafo Único Na ausência de esterilizadores, outro método eficiente poderá ser realizado, a critério do SIM.

Art. 46 Dispor de recipientes constituídos de material de fácil higienização e devidamente identificados, preferencialmente de cor vermelha, para depositar os resíduos da área de produção.

Parágrafo Único: Tais recipientes não podem ser utilizados para acondicionar produtos comestíveis em momento algum, mesmo após lavagem e higienização.

SUBSEÇÃO X DO ARMAZENAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DE FRIO

Art. 47 O armazenamento e instalações de frio devem reunir as seguintes condições:

I. Os locais para armazenamento devem estar localizados de maneira a oferecer uma sequência adequada em relação à recepção, ao processamento e à expedição.

II. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem e ao acondicionamento.

III. Deve haver número suficiente de instalações e equipamentos de frio, considerando suas capacidades e particularidades, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitam de frio, para acolher toda a produção.

IV. De acordo com o volume de produção e com as particularidades dos processos produtivos, as câmaras frias poderão ser substituídas por outros equipamentos de frio equipados com termômetro com leitura externa.

V. As instalações e os equipamentos de frio devem atingir as temperaturas exigidas para cada produto e em todos os casos serão necessários dispositivos para controle da temperatura.

Art. 48 Dispor de estrados removíveis em todas as instalações de frio e de estocagem, de modo a não permitir o contato direto do produto com o piso ou assoalho.

Parágrafo Único: Os produtos que forem armazenados em câmaras frias devem guardar afastamento adequado entre si e as paredes para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

SUBSEÇÃO XI DA EXPEDIÇÃO

Art. 49 A expedição deve reunir as seguintes condições:

I. Possuir tamanho suficiente para os procedimentos realizados na área e para os equipamentos pertinentes ao local, de acordo com a classificação do estabelecimento.

II. A cobertura da área de expedição deve ter prolongamento suficiente para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

III. Durante a expedição e demais etapas do processamento e do transporte, os produtos devem ser conservados de forma a não haver contaminação de qualquer natureza.

Art. 50 A área de expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, não havendo contra fluxo.

Parágrafo Único A critério do SIM, a expedição de produtos poderá ser realizada na mesma área onde é feita a recepção de matérias-primas, desde que nenhuma outra atividade ocorra ao mesmo tempo (recepção, processamento, limpeza etc.).

SUBSEÇÃO XII DO TRANSPORTE

Art. 51 Os produtos devem ser transportados em veículo fechado ou coberto, em condições de manter a qualidade dos mesmos.

§ 1º O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade.

§ 2º Os produtos devem ser acondicionados de forma organizada.

§ 3º Não será permitido o transporte de produtos sem proteção contra intempéries.

§ 4º O veículo utilizado para o transporte deve possuir estrados desmontáveis e higienizáveis sobre o piso das carrocerias.

Art. 52 Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Parágrafo Único Não será permitido o uso de caixa de isopor para o transporte de produtos.

SUBSEÇÃO XIII DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

Art. 53 As instalações sanitárias e vestiários devem reunir as seguintes condições:

I. O estabelecimento deve possuir instalações sanitárias e vestiários com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local.

II. O acesso à área de produção deve ser independente do acesso aos sanitários e aos vestiários.

III. Quando as instalações sanitárias e o vestiário não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deve ser pavimentado, coberto, não passando por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza e estar a uma distância máxima de 30m (trinta metros).

Art. 54 Nas instalações sanitárias devem existir lavatórios com água fria (ou fria e quente) com sabonete líquido, papel-toalha de primeiro uso e lixeira com tampa de acionamento não manual.

§ 1º Devem ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.

§ 2º Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.

Art. 55 É proibida a instalação de sanitário do tipo "turco".

SUBSEÇÃO XIV DOS REFEITÓRIOS

Art. 56 O estabelecimento deve dispor, quando necessário, de local próprio para as refeições, dimensionado em função do número de funcionários, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

Parágrafo Único É proibido alimentar-se nas áreas de produção.

SUBSEÇÃO XV DO ARMAZENAMENTO DE EMBALAGENS, RÓTULOS, INGREDIENTES, ADITIVOS, MATERIAIS DE LIMPEZA, ETC.

Art. 57 O Estabelecimento deve possuir local, que não permita contaminações de nenhuma natureza, para o armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes e demais insumos. Esses devem ser separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser armazenados em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

Parágrafo Único O armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes para uso diário pode ser realizado nas áreas de produção, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, dentro de armários fechados de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 58 O estabelecimento deve possuir local próprio e isolado das demais dependências para o armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos.

SUBSEÇÃO XVI DA CALDEIRA

Art. 59 A caldeira deve reunir as seguintes condições:

I. A caldeira deve ter tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.

II. Caso a caldeira seja alimentada à lenha, essa deve ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

III. A instalação e a utilização da caldeira não podem comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação.

IV. Quando existente, a caldeira deverá atender às demais legislações específicas.

SUBSEÇÃO XVII DA ÁREA PARA VENDA DOS PRODUTOS

Art. 60 Caso exista uma área para venda dos produtos fabricados no estabelecimento, é proibida qualquer comunicação direta para o trânsito de pessoas, com as áreas de produção.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 61 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 dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

VIII. Tubulações e conexões utilizados para leite fluido devem ser de aço inoxidável, não sendo permitido o uso de material plástico. As tubulações flexíveis de bomba de sucção podem ser de material plástico atóxico.

IX. Os instrumentos de controle (termômetros, balanças etc.) devem estar sempre em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

X. A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional de modo a reduzir os riscos de contaminação. Devem ter afastamento suficiente entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, de modo que permita a operacionalização e higienização.

XI. É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

XII. É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção tornar seu uso imprescindível, sob prévia autorização do SIM.

Art. 62 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 VIII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 62 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. 63 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. 64 Deve haver água potável e encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

Parágrafo Único. As características de potabilidade estão descritas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes.

Art. 65 Fonte da água, canalização e reservatório devem estar protegidos a fim de evitar qualquer tipo de contaminação.

Parágrafo Único. Independente de sua procedência, a rede de água deverá possuir sistema com filtro e a água deve ser compulsoriamente clorada, devendo apresentar valores de cloro residual livre de 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão) através de dosador de comprovada eficiência, como garantia de sua inocuidade microbiológica.

Art. 66 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 67 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. 68 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. 69 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 70 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. 71 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.

§1º 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.

§2º I. O estabelecimento deve possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

Art. 72 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 73 As redes de esgoto sanitário e de esgoto industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

Parágrafo Único. É proibido a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

Art. 74 A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as áreas, com exceção do interior das câmaras frias e antecâmaras.

§1º Em toda a área industrial, as canaletas, quando existentes, devem estar dimensionadas para o volume de água residual a ser conduzida e, preferencialmente, não possuir cantos vivos. Devem ainda permitir perfeita higienização, com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.

§2º Nas câmaras frias e antecâmaras não são permitidas qualquer tipo de ralo ou canaletas, devendo as águas servidas sair por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas áreas externas às mesmas.

§3º Devem ser instalados dispositivos que evitem a entrada de pragas e roedores nas redes de esgoto.

SUBSEÇÃO I DA HIGIENE E DA MANUTENÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art. 75 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

Parágrafo Único. Caso o estabelecimento utilize produto de higienização cuja especificação técnica não exija uso de água quente e vapor, esse sistema poderá ser dispensado.

Art. 76 A higienização dos equipamentos e utensílios empregados na elaboração de produtos comestíveis deve ser realizada separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

§1º A limpeza de equipamentos e utensílios que tenham contato direto com os produtos comestíveis deve ser realizada com material exclusivo, identificado e armazenado em local próprio.

§2º A lavagem dos equipamentos e utensílios pode ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não ocorra durante a manipulação de produtos comestíveis.

Art. 77 As Escovas, vassouras, baldes e outros utensílios utilizados para a limpeza de pisos e paredes devem ser identificados e mantidos em local próprio e identificado.

Art. 78 As mangueiras existentes na área industrial

devem ser mantidas em suportes próprios e fixos quando estiverem em desuso.

Art. 79 Caso a higienização das caixas de transporte seja realizada no estabelecimento, o procedimento deve ser feito em área dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo Único. Essa higienização pode ser realizada em áreas de produção, desde que em momento distinto do recebimento de matéria-prima, e/ou da manipulação e/ou expedição de produtos, em área específica, onde as mesmas devem entrar para o interior do estabelecimento através de óculo.

Art. 80 O serviço oficial, quando julgar conveniente, determinará raspagem, pintura, reformas ou substituição de pisos, paredes, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios e outros materiais/objetos que possam comprometer a higiene geral do estabelecimento.

Art. 81 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 a 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.

§ 5º. Deverão ser protegidos, antes da aplicação das praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

§ 6º. Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§7º. 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. 82 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. 83 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. 84 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. 85 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 86 Os manipuladores 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.

§ 1º. Nos atestados de saúde de manipuladores envolvidos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º. Os manipuladores devem ser imediatamente afastados do trabalho sempre que comprovado a existência de doenças que possam contaminar os produtos comprometendo sua inocuidade.

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

Art. 87 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. 88 O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 89 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 90 Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

SUBSEÇÃO I DO UNIFORME E DA CIRCULAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

Art. 91 O uniforme e a circulação dos funcionários devem reunir as seguintes condições:

I. É proibida a circulação de funcionários uniformizados fora do perímetro da agroindústria ou entre áreas de diferentes riscos sanitários (área limpa e área suja).

II. Os funcionários que não trabalham nas áreas de produção devem usar uniformes de outras cores que não seja branca.

III. Deve-se dispor de uniformes de cor branca exclusivamente para as áreas de produção, em quantidade que atenda a todos os funcionários e de acordo com a demanda dos trabalhos no estabelecimento.

IV. Os uniformes são constituídos de gorro (ou touca), calça e avental (ou macacão) e botas de borracha.

V. Os gorros ou toucas podem ser laváveis ou descartáveis de uso único.

VI. Os protetores impermeáveis, quando necessários, devem ser de plástico transparente ou branco.

VII. Os uniformes devem estar limpos, atendendo aos princípios das boas práticas de higiene, em boas condições de uso, não apresentando rasgos, furos ou outros danos.

VIII. O funcionário que optar por não se manter barbeado deve fazer uso constante e adequado de máscara descartável durante todo o período em que estiver nas áreas de produção.

IX. Durante os períodos de trabalho em que esteja ocorrendo o beneficiamento dos produtos, é proibida a entrada de qualquer pessoa que não esteja devidamente uniformizada.

X. Durante os intervalos de trabalho e nas horas de descanso, os funcionários não podem sentar no chão, muros ou outros locais que comprometam a higiene dos uniformes.

CAPÍTULO IX DO PROCESSAMENTO, DO BENEFICIAMENTO E DAS EMBALAGENS

Art. 92 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. 93 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Art. 94 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. 95 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 96 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.

CAPÍTULO X DAS EMBALAGENS DOS PRODUTOS

Art. 97 A embalagem dos 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.

§ 1º. Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§ 2º. O S.I.M. poderá criar normas específicas para produtos mencionados no parágrafo § 1º deste artigo.

Art. 98 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. 99 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 100 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 101 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 102 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 103 Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

CAPÍTULO XI DA ROTULAGEM

SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 104 A rotulagem dos produtos de origem animal registrados junto ao S.I.M. deverá seguir as legislações de rotulagem vigentes.

Parágrafo único. Além do disposto nas legislações específicas de rotulagem, todos os produtos registrados junto ao S.I.M. deverão possuir em rótulo o carimbo oficial do S.I.M. com o número de registro do estabelecimento e número de registro do produto.

Art. 105 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica o responsável do mesmo, obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque, sob pena de responsabilidade de uso indevido dos mesmos.

SEÇÃO II DOS CARIMBOS/SELO DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 106 O carimbo/SELO oficial da inspeção Municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

§ 1º. Os carimbos/SELOS de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 2º. Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados no S.I.M. obedecerão às seguintes especificações:

- I. Forma: Elíptica no sentido horizontal;
- II. Dimensões:
 - a) modelo 01: 2,0 (dois) cm x 1,0 (um) cm;
 - b) modelo 02: 3,0 (três) cm x 1,8 (um vírgula oito) cm;
 - c) modelo 03: 4,0 (quatro) cm x 2,5 (dois vírgula cinco) cm;
 - d) modelo 04: 5,0 (cinco) cm x 3 (três) cm;
- III. Dizeres: Acompanhando a margem interna superior da face SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, no centro horizontalmente a palavra "INSPECIONADO", logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal (S.I.M.), a margem interna inferior da face SANTA TERESA - ES.
- IV. Modelo em ANEXO I.

CAPÍTULO XII DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 107 Os produtos de origem animal devem ser inspecionados 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 à 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 antes da liberação.

Art. 108 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. 109 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.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 110 O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes, água 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 01 (uma) testemunha, podendo ser funcionário do estabelecimento.

§ 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. 111 Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata (quando se aplicar este método de coleta) da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório e as outras duas contraprovas mantidas lacradas 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. 112 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. Lavar o auto de infração, devidamente preenchido em quatro vias assinados pelo responsável pela autuação e pelo recebedor.

Art. 113 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise de uma das contraprovas 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 na Rede Estadual de Laboratórios Agropecuários do Estado do Espírito Santo (RELAGRO/ES) ou em laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) 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. 114 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a segunda amostra de contraprova em poder do estabelecimento, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 115 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. 116 A realização de análise fiscal não exclui a necessidade 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.

CAPÍTULO XIV DAS INFRAÇÕES

Art. 117 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

I. Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II. Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III. Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV. Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V. Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI. Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII. Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII. Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;

IX. Vender, arrendar, doar ou efetuar 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 sem comunicar ao S.I.M.;

X. Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI. Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.

XII. Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIII. Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados

pelo S.I.M.;

XIV. Reutilizar embalagens;

XV. Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;

XVI. Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII. Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII. Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições

especificadas neste regulamento;

XIX. Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX. Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI. Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII. 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;

XXIII. Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV. Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV. Utilizar matéria-prima que provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

XXVI. Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento sem atestado de saúde ocupacional;

XXVII. Possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII. Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários que estão descritos neste regulamento;

XXIX. Manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX. Utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI. Não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII. Desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII. Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;

XXXIV. Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.;

XXXV. Deixar de cumprir os prazos e solicitações estabelecidas pelo S.I.M. Caso houver motivo plausível, o responsável legal, deverá apresentar justificativa por escrito e ou através de documentos comprobatórios, sendo julgado à critério pela equipe do S.I.M., ou pela autoridade fiscal notificante,

condições impostas pelo S.I.M.;
 XXXVI. Armazenar ou comercializar produtos não rotulados;
 XXXVII. Realizar abate das diferentes espécies de animais sem possuir o registro no Serviço de Inspeção Oficial;
 XXXVIII. Ultrapassar o limite de produção autorizado pelo S.I.M.;
 XXXIX. Deixar de entregar o mapa de produção ao S.I.M até o quinto dia útil do mês subsequente;
 XL. Utilizar produtos com prazos vencidos ou apor os produtos com novas datas depois de expedidos, bem como comercializar produtos sem data de fabricação, lote e validade.
 XLI. Elaborador produtos em condições que contrariem as especificações do cadastro;
 XLII. Utilizar substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;
 XLIII. Alterar ou dissimular a data de fabricação dos produtos alimentícios;
 XLIV. Alterar ou modificar total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;
 XLV. Executar as operações de industrialização com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;
 XLVI. Utilizar substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;
 XLVII. Elaborar, preparar e expor ao consumo produtos com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.
 XLVIII. Falsificar a identificação de origem de produtos de origem animal.

Art. 118 As infrações classificam-se em leves, medianas, graves e gravíssimas.

§ 1º São consideradas infrações leves: Os incisos XXIII, XXIV, XXVIII e XXXIX do Art. 117;

§ 2º São consideradas infrações medianas: A reincidência de infração leve e os incisos VI, VIII, IX, X, XI, XVII, XVIII, XIX, XXVII, XXXI, XXXV, XXXVIII e XLI do Art. 117;

§ 3º São consideradas infrações graves: A reincidência de infração mediana e os incisos II, III, IV, V, XIV, XV, XVI, XX, XXI, XXII, XXV, XXVI, XXIX, XXX, XXXIII, XXXVI, XL, XLI e XLVII do Art. 117”.

§ 4º São consideradas infrações gravíssimas: A reincidência de infração grave e os incisos I, VII, XII, XIII, XXXII, XXXIV, XXXVII, XLII, XLIII, XLIV, XLV, XLVI e XLVIII do Art. 117.

CAPÍTULO XV DAS PENALIDADES

SEÇÃO I DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 119 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Municipal Nº2.966, de 26 de Junho de 2025 e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação

de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

- I. Advertência;
- II. Multa pecuniária conforme os termos deste regulamento;
- III. Apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, carnes e carcaças oriundas de abate sem inspeção oficial, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- IV. Inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, carnes e carcaças oriundas de abate sem inspeção oficial, rótulos e embalagens;
- V. Suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI. Interdição total ou parcial do estabelecimento;
- VII. Cancelamento de registro.

Parágrafo Único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes dos incisos III e IV correrão a expensas do infrator.

SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

Art. 120 A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I. O infrator ser primário;
- II. O dano puder ser reparado;
- III. A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV. O infrator não ter agido com dolo ou má-fé.

Parágrafo Único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III DA MULTA PECUNIÁRIA

Art. 121 A multa será de 01 (um) a 4000 (quatro mil) VRTE (Valor de Referência do Tesouro do Estado), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte gradação:

- I. De 01 (um) até 1000 (mil) VRTE, nas infrações leves ou casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;
- II. De 1001 (mil e um) até 2000 (dois mil) VRTE, nas infrações medianas;
- III. De 2001 (dois mil e um) até 3000 (três mil) VRTE, nas infrações graves.
- IV. De 3001 (três mil e um) até 4000 (quatro) VRTE, nas infrações gravíssimas.

§ 1º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 2º O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

§ 3º O valor da multa arbitrada será reduzido em 20% (vinte por cento), se o pagamento for efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados do dia seguinte ao da notificação da lavratura do auto de infração.

§ 4º As multas relacionadas a esse decreto poderão ser parceladas de acordo com a classificação de gravidade, obedecendo a seguinte gradação:

- I. Infrações leves, poderão ser parceladas em até 3 (três) vezes;
- II. Infrações medianas, poderão ser parceladas em até 4 (quatro) vezes;
- III. Infrações graves, poderão ser parceladas em até 6 (seis) vezes;
- IV. Infrações gravíssimas, poderão ser parceladas em até 12 (doze) vezes.

§ 5º No caso de não pagamento, implicará em inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

SEÇÃO IV DA APREENSÃO, DA INUTILIZAÇÃO E DO DESTINO

Art. 122 As matérias-primas, os produtos alimentícios, carnes e carcaças, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§ 1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, carnes e carcaças, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§ 2º No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

§ 3º Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário das penalidades constantes do artigo 5º, LXVII Constituição da República Federal/88 c/c artigo 652 do Código Civil/2002 caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

Art. 123 Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I. Matérias-primas, carnes e carcaças, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

- a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;
- b) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- c) Forem adulterados ou falsificados;
- d) Se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;
- e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.
- f) Ser provenientes de abate sem inspeção oficial, animais de diferentes espécies.

II. Rótulos e embalagens, onde:

- a) Não houver aprovação do S.I.M. para o uso;
- b) Divergirem dos aprovados no ato do registro.
- c) Estiverem danificados, avariados ou que apresentarem condições higiênico sanitárias insatisfatórias.

III. Utensílios e/ou equipamentos que:

- a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destina;
- b) Estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico sanitárias insatisfatórias;
- c) Forem utilizados para fabricação de produtos de origem animal em estabelecimentos não inspecionados/sem registro junto aos órgãos oficiais de fiscalização.

§ 1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M..

§ 2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes, e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário, e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§ 5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário ou do S.I.M., e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M..

Art. 124 Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

- I. Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do Registro de Produto ou do RTIQ do produto;
- II. Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- III. Quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante no Registro de Produto;

IV. Quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;
 V. Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;
 VI. Quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;
 VII. Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;
 VIII. Quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;
 IX. Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 125 A inutilização dos produtos a que se referem os Art. 122 e art. 123 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

§ 1º Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado é uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.

§ 2º Em local de difícil acesso ou não atendido pelo serviço postal, a entrega do termo de inutilização de que trata o §1º será realizada pessoalmente por equipe de apoio, sempre que possível na presença de 2 (duas) testemunhas, certificando no Termo o ocorrido, com menção ao lugar, ao dia e à hora.

Art. 126 As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E DA INTERDIÇÃO

Art. 127 A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir em risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§ 1º A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 4 (quatro) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 128 A interdição total ou parcial do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, quando constatado a utilização de matérias-primas provenientes de abate sem Inspeção de Órgão Oficial para a fabricação e comércio e transporte ilegal dos produtos de origem animal e quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento, no caso de embaraço da ação fiscalizadora, resultados inconformes em análise fiscal microbiológica e/ou outra ação que a equipe técnica julgar necessária.

§ 1º A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 4 (quatro) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M..

Art. 129 As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 130 As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 131 Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I. As circunstâncias atenuantes e agravantes;
 II. A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;
 III. Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 132 Para efeitos de gradação da pena considera-se:

I. Atenuantes:

a) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
 b) O infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
 c) Se a falta cometida for de pequena monta;
 d) A falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II. Agravantes:

a) Ser o infrator reincidente;
 b) Ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
 c) Ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;
 d) Coagir outrem para execução material da infração;
 e) Ter a infração consequência danosa à saúde humana;
 f) Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo Único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO XVI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I DO PROCESSO

Art. 133 O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 134 O atuado 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 atuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 135 O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

SEÇÃO II DA AUTUAÇÃO

Art. 136 A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 137 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, CGC 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 atuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§ 1º Lavrado o auto de infração, o atuante o lerá por inteiro para o atuado e testemunhas, quando houver.

§ 2º Sempre que o atuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com Aviso de Recebimento - AR.

§ 3º Em local de difícil acesso ou não atendido pelo serviço postal, a entrega do Auto de Infração de que trata o parágrafo anterior será realizada pessoalmente pela equipe de apoio, sempre que possível na presença de 2 (duas) testemunhas, certificando no Auto o ocorrido, com menção ao lugar, ao dia e à hora.

SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 138 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. 139 Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância.

Parágrafo Único. O resumo da decisão será encaminhado via ofício ou publicado no Diário Oficial do Estado.

SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 140 As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I. Administrativamente;
- II. Judicialmente.

Art. 141 Serão executadas por via administrativa:

- I. A pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;
- II. A pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;
- III. A pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;
- IV. A inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;
- V. A pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;
- VI. A pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 142 Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 143 Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 144 Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

- I. Inscrição da dívida ativa;
- II. Certidão de dívida ativa;
- III. Documento de arrecadação municipal- DAM com valor consolidado da dívida.

Parágrafo Único A emissão eletrônica dos documentos referidos no caput deste artigo ficará a cargo da Secretaria de Finanças, através do Setor de Tributação.

Art. 145 A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo município.

§ 1º As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo quando do processo constarem os elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

§ 2º A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO V DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 146 O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do S.I.M., dirigida ao gerente do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 147 Recebida à defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, o Gerente do S.I.M. proferirá o julgamento no prazo de 20 (vinte) dias e encaminhará resumo da decisão via ofício ou para ser publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Espírito Santo.

Art. 148 Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a segunda instância julgadora, no caso, o Secretário(a) Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, onde este deverá proferir o julgamento no prazo de 20 (vinte) dias.

Art. 149 Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Art. 150 A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I. Em primeira instância, pelo Gerente responsável pelo S.I.M.;

II. Em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Secretário(a) Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico com o auxílio da Procuradoria Jurídica - PJUR, quando julgar necessário.

Parágrafo Único. Durante o trâmite processual às instâncias julgadoras poderão solicitar apoio técnico para embasamento para a tomada das referidas decisões.

CAPÍTULO XVII DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 151 Concluído o julgamento do processo administrativo de fiscalização, o S.I.M. remeterá cópia ao Ministério Público do Estado do Espírito Santo do processo administrativo em que, ao final, tenha sido mantida a infração classificada como grave ou gravíssima.

CAPÍTULO XVIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 152 O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento e aperfeiçoamento das atividades relacionadas.

Art. 153 Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M.

Art. 154 As obras de construção, reforma ou ampliação dos estabelecimentos só podem ser iniciadas após a prévia aprovação do projeto pelo SIM.

Art. 155 Após a saída dos produtos para o comércio não é permitido seu retorno ao estabelecimento.

Art. 156 Normas complementares à execução desta normativa poderão ser expedidas posteriormente pelo S.I.M.

Parágrafo Único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

Art. 157 O atendimento a este decreto não desobriga os estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. e seus responsáveis legais do cumprimento das demais normativas específicas dos demais órgãos fiscalizadores, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Ministério da Saúde, Ministério da Justiça, entre outros pertinentes.

Art. 158 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 159 Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Santa Teresa -ES, 18 de julho de 2025.

KLEBER MEDICI DA COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I MODELO DE CARIMBOS SELO OFICIAL DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

Modelo 01: 2,0 (dois) cm x 1,0 (um) cm;



Modelo 02: 3,0 (três) cm x 1,8 (um vírgula oito) cm;



Modelo 03: 4,0 (quatro) cm x 2,5 (dois vírgula cinco) cm;



Modelo 04: 5,0 (cinco) cm x 3 (três) cm

Protocolo 1595593