



DECRETO Nº 111, DE 19 DE JUNHO DE 2023

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM DO MUNICÍPIO DE CARIACICA, INSTITUIDO PELA LEI Nº 6.320, DE 25 DE MAIO DE 2022.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CARIACICA, MUNICÍPIO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelos incisos IX e XII, do artigo 90 da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentado, no âmbito do Município de Cariacica, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cuja finalidade é o estabelecimento de normas e procedimentos sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, 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 e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

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





CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º A concessão do registro no Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, quer seja federal ou estadual.

Art. 3º A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal ocorrerá em caráter periódico.

Art. 4º Para a consecução dos objetivos da Lei nº 6.320, de 25 de maio de 2022 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca autorizada a realizar parceria, convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta, indireta e iniciativa privada.

Art. 5º Para efeito deste regulamento, considera-se:

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

II - agroindústria de pequeno porte: os estabelecimentos que acumulem todos os quesitos estabelecidos na lei 10.837 de 2018 alterada pela lei 11.502 de 2021;

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





IV - 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;

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

VI - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permaneça no produto final, ainda que de forma modificada;

VII - 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;

VIII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal - SIM. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

IX - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

X - apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a





Lei nº 6.320, de maio de 2022, com este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

XI - inutilização: medida administrativa de destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas, ingredientes e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XII - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XIII - embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIV - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 6º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria de Agricultura e Pesca, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

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





Art. 8º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento devem no exercício de suas funções exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 9º A Secretaria Municipal poderá se valer de servidores tanto de consórcios públicos como de outros órgãos, em todas as esferas se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 10. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas e/ou croquis de construção do estabelecimento requerente;

II - vistoriar as instalações, os estabelecimentos, requerentes do registro e emitir laudo de vistoria;

III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - expedir registro de estabelecimentos;

V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os autocontroles da indústria.

VIII - advertir, autuar, suspender, interditar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento; e





IX - outras ações pertinentes ao serviço.

Art. 11. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 7º caberá aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 12. A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VI - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição em natureza ou para industrialização.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS





Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

I - narco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.





§ 3º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves, o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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 Para os fins deste Decreto, 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 e 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. 16. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

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, facultada 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, facultada 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 envolva 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. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV

DA VISTORIA PRÉVIA E DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

SEÇÃO I

DA VISTORIA PRÉVIA





Art. 18. A vistoria prévia tem a finalidade de verificar a viabilidade do terreno, estabelecimento e/ou projeto estrutural, podendo ser requerida a qualquer tempo, por meio dos seguintes documentos:

- I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;
- II - comprovante de pagamento da taxa de vistoria;
- III - documento de identificação com foto do requerente ou representante legal;
- IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso; e
- V - outros documentos, que possam ser solicitados pelo SIM.

Parágrafo único. Caso a vistoria prévia aprove a viabilidade, essa terá validade de um ano.

SEÇÃO II

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 19. Para solicitação do registro do estabelecimento, serão necessários os seguintes documentos:

- I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;
- II - comprovante de pagamento da taxa de expediente;
- III - documento de identificação com foto do requerente ou representante legal;





IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso;

V - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

VI - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, ou MEI conforme for o caso; e

VII - planta baixa ou croqui das construções, acompanhada do memorial descritivo de construção e ou reforma.

Art. 20. Durante a tramitação do processo de registro serão exigidos os seguintes documentos:

I - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

II - manual de boas práticas de fabricação de alimentos – BPF;

III - cópia do certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos;

IV - atestado de saúde ocupacional atualizado, emitido pelo médico do trabalho, dos manipuladores de alimentos;

V - memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento; e

VI - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente.





Art. 21. Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “Certificado de Registro”, após comprovante de pagamento da taxa de vistoria final.

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 Serviço de Inspeção Municipal, 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24. A qualquer momento o responsável legal pelo estabelecimento poderá solicitar a suspensão temporária e/ou cancelamento do registro do estabelecimento e/ou produto por meio de requerimento disponibilizado pelo SIM.

Art. 25. No caso de cancelamento do registro e/ou produto, os rótulos dos mesmos deverão ser inutilizados pelo responsável legal do estabelecimento e comprovada a destinação no prazo de 30 (trinta) dias junto ao serviço de inspeção.

SEÇÃO III

REGISTRO PROVISÓRIO

Art. 26. Terão direito ao registro provisório, os estabelecimentos que se enquadrem no escopo de agroindústrias de pequeno porte, atendendo os requisitos estabelecidos na Lei nº 6.320/2022, e ainda:





I - o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- a) não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- b) tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- c) estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

II - o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Parágrafo único. As agroindústrias de pequeno porte poderão receber o Registro Provisório para comercialização em todo o território municipal, por um período máximo de 2 (dois) anos, desde que atendam aos requisitos mínimos obrigatórios estabelecidos pelo SIM e, ainda:

I - apresentem conformidade nas análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos fabricados; e

II - apresentem certificados de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação - BPF de todos os manipuladores de alimentos.

Art. 27. Para solicitação do registro provisório do estabelecimento e agroindústria de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;





- II - comprovante de pagamento da taxa de expediente;
- III - documentos pessoais do requerente ou representante legal;
- IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso;
- V - apresentar certificados de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação - BPF de todas os manipuladores de alimentos.
- VI - laudo de vistoria prévia
- VII - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- VIII - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, ou MEI conforme for o caso;
- IX - protocolo do pedido de licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente; e
- X - outros documentos, que possam ser solicitados pelo SIM.

Art. 28. Para emissão do registro provisório serão necessários os seguintes documentos:

- I - apresentação conformidade nas análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos fabricados; e
- II - comprovante de pagamento de taxa de emissão de registro provisório.





§ 1º Em caso de parâmetro físico-químico não conforme, poderá ser emitido o registro provisório, desde que baseado em laudo técnico emitido pelo SIM, declarando que não há risco sanitário ou fraude ao consumidor.

§ 2º A manutenção do Registro Provisório está condicionada ao cumprimento do cronograma de adequações.

Art. 29. O estabelecimento terá um período máximo de 6 (seis) meses, após o registro provisório, para apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF.

§ 1º Caso o prazo estabelecido no caput não seja cumprido, o estabelecimento poderá ter seu Registro Provisório suspenso ou cancelado.

§ 2º Cumpridas as exigências definidas em normas técnicas vigente, o registro passa a ser definitivo, mediante emissão de laudo técnico e novo certificado de registro.

§ 3º Na ausência de norma técnica municipal, seguirá as normas técnicas vigentes, estaduais ou federais.

§ 4º A ausência de Manual de BPF durante o período descrito no caput deste artigo não isenta o estabelecimento da adoção de boas práticas de higiene operacional e pessoal, que configuram requisitos obrigatórios para a obtenção do registro.

§ 5º O curso de BPF deve ter como objetivo proporcionar instrução adequada na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, visando adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

§ 6º O SIM poderá exigir que manipuladores de alimentos dos estabelecimentos, realizem novos cursos de BPF, a qualquer tempo, com intuito





de atualizar e garantir o aprendizado contínuo, para cumprimento das exigências do serviço.

§ 7º O Manual de BPF deverá atender às exigências estabelecidas em norma.

CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 30. Para solicitação do registro dos produtos serão necessários os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias; e

III - comprovante de pagamento da taxa de expediente.

Parágrafo único. Cada produto registrado terá um número próprio que constará em seu rótulo.

Art. 31. Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 33. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 34. Para fins de registro e comprovação da inocuidade dos produtos, o SIM coletará amostras da água de abastecimento e dos produtos fabricados de forma experimental para análise físico-química e microbiológica.

Parágrafo único. No caso de inconformidade nas análises físico-químicas e/ou microbiológicas referidas no caput deste artigo, o estabelecimento, após tomar as medidas corretivas necessárias, solicitará ao SIM nova coleta de amostras.

Art. 35. Os produtos registrados deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§ 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 SIM poderá criar normas específicas para o registro dos produtos mencionados no §1º deste artigo.

CAPÍTULO VI

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS





SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 37. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente a data, a quantidade, a natureza e a procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.

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

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

Art. 38. Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;





V - estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - o estabelecimento deve possuir layout adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição e apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

IX - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e as características de identidade e qualidade do produto;

XI - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

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





XIII - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

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

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVIII - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

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

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





XXII - a água deverá ser potável, compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório, deverão ser de uso exclusivo do estabelecimento e estarem protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverão ser realizadas através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

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

XXV - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

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

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

XXVIII - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

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





XXX - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; e

XXXII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 39. 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; e

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.

Art. 40. Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO VII
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41. 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. 42. 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. 43. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.





Art. 44. 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. 45. 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. 46. Os vestiários, sanitários, banheiros, bem como todo o acesso a área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 47. 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. 48. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Art. 49. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 50. 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.

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

II - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

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

§ 6º No caso de contratação de empresa terceirizada para dedetização e desratização, a empresa contratada deverá apresentar alvará sanitário.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 51. 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. 52. 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. 53. 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. 54. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.





Art. 55. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão apresentar atestado de saúde ocupacional atualizado, emitido pelo médico do trabalho.

Parágrafo único. O atestado médico ocupacional, será exigido, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 56. 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. 57. O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 58. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Art. 59. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS





Art. 60. 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. 61. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológica da água de abastecimento.

Art. 62. 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. 63. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 64. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 65. 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. 66. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 67. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 68. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 69. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 70. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 71. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

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

CAPÍTULO IX

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 72. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.





Art. 73. A Secretaria de Agricultura e Pesca regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

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

Art. 74. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO X
DA ROTULAGEM
SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 75. Além de outras exigências previstas neste regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II - marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - razão social ou nome do produtor;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI - endereço completo do estabelecimento produtor;





VII - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

X - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;

XI - identificação da origem;

XII - conservação do produto; e

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

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

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

§ 3º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “PRODUTO REGISTRADO NO SIM/SEMAP SOB O NÚMERO 000-000”. A numeração do estabelecimento e dos rótulos será passada pelo SIM após aprovação.





Art. 76. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 77. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 78. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 79. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 80. Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 81. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 82. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 83. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS





Art. 84. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca obedecerão às seguintes especificações:

I - forma: elíptica;

II - dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo; e

III - dizeres: acompanhando a margem da face externa inferior a frase “SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA e PESCA”, internamente, as margens de cima para baixo, a palavra “CARIACICA – ES”, no centro, horizontalmente, a palavra “INSPECIONADO” em negrito, logo em baixo, paralelamente, o número de registro do estabelecimento e as margens da face interna inferior a sigla “S.I.M.” em negrito.

IV - modelo:





CAPÍTULO XI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 85. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados, 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 descartados de forma ambientalmente correta.

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

Art. 86. 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 dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 87. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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





§ 2º Sem prejuízo da apreciação das características sensoriais e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0(seis) e 6,4 (seis virgula quatro) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 88. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar as características sensoriais sobre uma ou mais amostras, conforme o caso; e

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 89. O Serviço de Inspeção Municipal coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

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





- I - características sensoriais;
- II - composição centesimal;
- III - índices físico-químicos;
- IV - aditivos ou substâncias não permitidas;
- V - verificação de identidade e qualidade;
- VI - presença de contaminação ou alteração microbiana; e
- VII - presença de contaminantes físicos.

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

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

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

§ 5º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§ 6º 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.





§ 7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 90. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

§ 2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, 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.

§ 4º As análises fiscais referentes à água de abastecimento e aos produtos de origem animal serão realizadas no laboratório oficial ou em laboratórios credenciados 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.





Art. 91. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o Serviço de Inspeção Municipal deverá:

I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II - lavrar o auto de infração.

Art. 92. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis da data da ciência do resultado.

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

§ 2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA ou Instituto de Defesa Agropecuária Florestal - IDAF 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 Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 93. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova.

Art. 94. 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 Serviço de Inspeção Municipal deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 95. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIII DAS INFRAÇÕES

Art. 96. 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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 Serviço de Inspeção Municipal;

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 Serviço de Inspeção Municipal;

XII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - reutilizar embalagens;

XV - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal;

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 e/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 - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VII deste regulamento;

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários dispostos na Seção II do Capítulo VII deste regulamento;

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação, sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou sem 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 Serviço de Inspeção Municipal;

XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

XXXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem estar animal dispostos em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXXVI - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

XXXVII - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XXXVIII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria - prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XXXIX - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;





XL - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XLI - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada, fabricados em departamento não registrado no SIM, ou que não seja submetido à nenhum órgão oficial de fiscalização;

XLII - elaborar produtos que não atendam ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XLIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referente à quantidade, à qualidade e à procedência da matéria prima, dos ingredientes e dos produtos ao SIM; e

XLIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada sua validade.

CAPÍTULO XIV

DAS PENALIDADES

SEÇÃO I

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 97. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei nº 6.320, de 25 de maio de 2022 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, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;

IV - inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;

V - suspensão das atividades do estabelecimento;

VI - interdição do estabelecimento; e

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. 98. 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; e

V - a infração ser classificada como leve.

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





SEÇÃO III MULTAS PECUNIÁRIAS

Art. 99. As infrações classificam-se em leve, média, grave e gravíssima e as multas variam de 50 (cinquenta) a 500 (quinhentos) VRTE - Valor de referência Tesouro Estadual;

§ 1º Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante. Para esta infração será cobrado o equivalente a 50 (cinquenta) VRTE.

§ 2º Considera-se infração média: aquelas em que o infrator descumprir de forma isolada ou cumulativamente os incisos XXXV a XLIV do Art. 97. Para esta infração será cobrado o equivalente a 100 (cem) VRTE.

§ 3º Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante. Para esta infração será cobrado o equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) VRTE.

§ 4º Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes. Para esta infração será cobrado o equivalente a 500 (quinhentos) VRTE.

§ 5º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 6º 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.





§ 7º As agroindústrias de pequeno porte, agricultor familiar e microempreendedor individual (MEI), terão a redução de 50% (cinquenta por cento) do valor das multas.

SEÇÃO IV

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 100. As matérias-primas, os produtos alimentícios, 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, 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 Os produtos apreendidos que serão inutilizados, deverão ser descartados pelo infrator, de forma ambientalmente correta, e ter comprovada a sua destinação.

§ 4º 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. 101. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:





- a) sejam destinados ao comércio sem estarem registrados nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, salvo os produtos registrados nos órgãos competentes de saúde e os dispensados de registro;
- b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de características físicas ou sensoriais 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
- e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

- a) não houver aprovação do Serviço de Inspeção Municipal para o uso;
- b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

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.

§ 1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidades sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal.





§ 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 possuem 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, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 102. 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 cadastro;

II - quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;





III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto constante do cadastro;

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 alimentício, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - quando houver 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; e

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. 103. A inutilização dos produtos deverá ter comprovada a sua destinação final, de forma ambientalmente correta.

§ 1º Havendo recusa do autuado em 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.





§ 2º As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão a expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 104. 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 6 (seis) meses, o registro será cancelado, via ofício, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 105. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1º A interdição poderá ser suspensa 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 6(seis) meses, o registro será cancelado, via ofício, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 106. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.





Parágrafo único. 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. 107. 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; e

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 108. 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 danos 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; e
- 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 XV DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 109. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e na Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 110. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.





Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 111. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual.

Art. 112. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XVI
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
SEÇÃO I
DO PROCESSO

Art. 113. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 114. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 115. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.





SEÇÃO II

DA AUTUAÇÃO

Art. 116. 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. 117. Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I - nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II - local e hora da infração;

III - descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;

IV - nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas; e

V - assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§ 1º Lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

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

SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 118. 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. 119. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 120. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido à análise e parecer da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal e em seguida para decisão do Secretário Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial Municipal.

SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 121. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;

II - judicialmente.

Art. 122. 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 - 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; e

VI - a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 123. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 124. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 125. 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 assessoria jurídica da Prefeitura.

Art. 126. A inclusão e a baixa da dívida ativa serão efetuadas pelo município.

Art. 127. 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.

Art. 128. Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão publicados no Diário Oficial do Estado ou em outro jornal de grande circulação.

Art. 129. 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. 130. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do Serviço de Inspeção Municipal, dirigida ao Secretário Municipal de Agricultura e pesca no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 131. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Estado.





Art. 132. 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. 133. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - em primeira instância por uma comissão julgadora composta por 10 membros indicado pelo secretário municipal de agricultura e pesca, conforme decreto regulamentador.

II - em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Cariacica – CMDRS.

CAPITULO XVII

DO FUNDO

Art. 134. Os valores arrecadados de multas e taxas relativas ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM serão depositados no Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural do Município de Cariacica, conforme Lei 4.465/2007.

Art. 135. A gestão do Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural, caberá à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, bem como sua ordenação de despesas e administração, através de Balancetes, outros demonstrativos contábeis e do Balanço Geral no fim de cada exercício.

Art. 136. Os recursos que compõe o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural ficarão depositados em instituição financeira oficial, localizada no Município de





Cariacica, em conta bancaria especial e contabilizada pela Secretaria Municipal de Finanças.

CAPITULO XVIII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 137. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 138. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 139. Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 180, de 11 de novembro de 2014.

Cariacica/ES, 19 de junho de 2023.

EUCLÉRIO DE AZEVEDO SAMPAIO JÚNIOR

Prefeito Municipal

NILSON BASÍLIO TEIXEIRA

Secretário Municipal de Agricultura e Pesca

PROC. ELETRÔNICO: 17.071/2023





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

DECRETOS

DECRETO Nº 111, DE 19 DE JUNHO DE 2023

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM DO MUNICÍPIO DE CARIACICA, INSTITUÍDO PELA LEI Nº 6.320, DE 25 DE MAIO DE 2022.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CARIACICA, MUNICÍPIO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelos incisos IX e XII, do artigo 90 da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentado, no âmbito do Município de Cariacica, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cuja finalidade é o estabelecimento de normas e procedimentos sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, 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 e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

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

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º A concessão do registro no Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, quer seja federal ou estadual.

Art. 3º A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal ocorrerá em caráter periódico.

Art. 4º Para a consecução dos objetivos da Lei nº 6.320, de 25 de maio de 2022 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca autorizada a realizar parceria, convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta, indireta e iniciativa privada.

Art. 5º Para efeito deste regulamento, considera-se:

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

II - agroindústria de pequeno porte: os estabelecimentos que acumulem todos os quesitos estabelecidos na lei 10.837 de 2018 alterada pela lei 11.502 de 2021;

III - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene

do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

IV - 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;

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

VI - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permaneça no produto final, ainda que de forma modificada;

VII - 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;

VIII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal - SIM. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

IX - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

X - apreensão: consiste em o Serviço de Inspeção Municipal apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei nº 6.320, de maio de 2022, com este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

XI - inutilização: medida administrativa de destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas, ingredientes e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XII - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XIII - embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

XIV - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II
DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E
FISCALIZAÇÃO

Art. 6º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria de Agricultura e Pesca, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

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

Art. 8º Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento devem no exercício de suas funções exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 9º A Secretaria Municipal poderá se valer de servidores tanto de consórcios públicos como de outros órgãos, em todas as esferas se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 10. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas e/ou croquis de construção do estabelecimento requerente;

II - vistoriar as instalações, os estabelecimentos, requerentes do registro e emitir laudo de vistoria;

III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - expedir registro de estabelecimentos;

V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os autocontroles da indústria.

VIII - advertir, autuar, suspender, interditar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento; e

IX - outras ações pertinentes ao serviço.

Art. 11. O exercício da inspeção e fiscalização previsto no art. 7º caberá aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 12. A inspeção e fiscalização de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VI - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição em natureza ou para industrialização.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO DOS
ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

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

I - narco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves, o estabelecimento destinado à recepção, à





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

de puração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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 Para os fins deste Decreto, 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 e 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. 16. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

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, facultada 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, facultada 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 envolva 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. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV
DA VISTORIA PRÉVIA E DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
SEÇÃO I
DA VISTORIA PRÉVIA

Art. 18. A vistoria prévia tem a finalidade de verificar a viabilidade do terreno, estabelecimento e/ou projeto estrutural, podendo ser requerida a qualquer tempo, por meio dos seguintes documentos:

I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;

II - comprovante de pagamento da taxa de vistoria;

III - documento de identificação com foto do requerente ou representante legal;

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso; e

V - outros documentos, que possam ser solicitados pelo SIM.

Parágrafo único. Caso a vistoria prévia aprove a viabilidade, essa terá validade de um ano.

SEÇÃO II
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 19. Para solicitação do registro do estabelecimento, serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;

II - comprovante de pagamento da taxa de expediente;

III - documento de identificação com foto do requerente ou representante legal;





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso;

V - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

VI - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, ou MEI conforme for o caso; e

VII - planta baixa ou croqui das construções, acompanhada do memorial descritivo de construção e ou reforma.

Art. 20. Durante a tramitação do processo de registro serão exigidos os seguintes documentos:

I - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

II - manual de boas práticas de fabricação de alimentos - BPF;

III - cópia do certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos;

IV - atestado de saúde ocupacional atualizado, emitido pelo médico do trabalho, dos manipuladores de alimentos;

V - memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento; e

VI - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente.

Art. 21. Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "Certificado de Registro", após comprovante de pagamento da taxa de vistoria final.

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 Serviço de Inspeção Municipal, 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24. A qualquer momento o responsável legal pelo estabelecimento poderá solicitar a suspensão temporária e/ou cancelamento do registro do estabelecimento e/ou produto por meio de requerimento disponibilizado pelo SIM.

Art. 25. No caso de cancelamento do registro e/ou produto, os rótulos dos mesmos deverão ser inutilizados pelo responsável legal do estabelecimento e comprovada a destinação no prazo de 30 (trinta) dias junto ao serviço de inspeção.

SEÇÃO III **REGISTRO PROVISÓRIO**

Art. 26. Terão direito ao registro provisório, os estabelecimentos que se enquadrem no escopo de agroindústrias de pequeno porte, atendendo os requisitos estabelecidos na Lei nº 6.320/2022, e ainda:

I - o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

a) não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

b) tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

c) estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

II - o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Parágrafo único. As agroindústrias de pequeno porte poderão receber o Registro Provisório para comercialização em todo o território municipal, por um período máximo de 2 (dois) anos, desde que atendam aos requisitos mínimos obrigatórios estabelecidos pelo SIM e, ainda:

I - apresentem conformidade nas análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos fabricados; e

II - apresentem certificados de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação - BPF de todos os manipuladores de alimentos.

Art. 27. Para solicitação do registro provisório do estabelecimento e agroindústria de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento conforme modelo próprio fornecido pelo SIM;

II - comprovante de pagamento da taxa de expediente;

III - documentos pessoais do requerente ou representante legal;

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme for o caso;

V - apresentar certificados de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação - BPF de todas os manipuladores de alimentos.

VI - laudo de vistoria prévia

VII - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

VIII - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, ou MEI conforme for o caso;

IX - protocolo do pedido de licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente; e

X - outros documentos, que possam ser solicitados pelo SIM.

Art. 28. Para emissão do registro provisório serão necessários os seguintes documentos:

I - apresentação conformidade nas análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos fabricados; e

II - comprovante de pagamento de taxa de emissão de registro provisório.

§ 1º Em caso de parâmetro físico-químico não conforme, poderá ser emitido o registro provisório, desde que baseado em laudo técnico





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

emitido pelo SIM, declarando que não há risco sanitário ou fraude ao consumidor.

§ 2º A manutenção do Registro Provisório está condicionada ao cumprimento do cronograma de adequações.

Art. 29. O estabelecimento terá um período máximo de 6 (seis) meses, após o registro provisório, para apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF.

§ 1º Caso o prazo estabelecido no caput não seja cumprido, o estabelecimento poderá ter seu Registro Provisório suspenso ou cancelado.

§ 2º Cumpridas as exigências definidas em normas técnicas vigentes, o registro passa a ser definitivo, mediante emissão de laudo técnico e novo certificado de registro.

§ 3º Na ausência de norma técnica municipal, seguirá as normas técnicas vigentes, estaduais ou federais.

§ 4º A ausência de Manual de BPF durante o período descrito no caput deste artigo não isenta o estabelecimento da adoção de boas práticas de higiene operacional e pessoal, que configuram requisitos obrigatórios para a obtenção do registro.

§ 5º O curso de BPF deve ter como objetivo proporcionar instrução adequada na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, visando adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

§ 6º O SIM poderá exigir que manipuladores de alimentos dos estabelecimentos, realizem novos cursos de BPF, a qualquer tempo, com intuito de atualizar e garantir o aprendizado contínuo, para cumprimento das exigências do serviço.

§ 7º O Manual de BPF deverá atender às exigências estabelecidas em norma.

CAPÍTULO V

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 30. Para solicitação do registro dos produtos serão necessários os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal;
II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias; e
III - comprovante de pagamento da taxa de expediente.

Parágrafo único. Cada produto registrado terá um número próprio que constará em seu rótulo.

Art. 31. Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 33. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser

previamente solicitada ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 34. Para fins de registro e comprovação da inocuidade dos produtos, o SIM coletará amostras da água de abastecimento e dos produtos fabricados de forma experimental para análise físico-química e microbiológica.

Parágrafo único. No caso de inconformidade nas análises físico-químicas e/ou microbiológicas referidas no caput deste artigo, o estabelecimento, após tomar as medidas corretivas necessárias, solicitará ao SIM nova coleta de amostras.

Art. 35. Os produtos registrados deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§ 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 SIM poderá criar normas específicas para o registro dos produtos mencionados no §1º deste artigo.

CAPÍTULO VI

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 37. O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente a data, a quantidade, a natureza e a procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.

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

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

Art. 38. Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

V - estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

usos;

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - o estabelecimento deve possuir layout adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição e apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VIII - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

IX - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e as características de identidade e qualidade do produto;

XI - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

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

XIII - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

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

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVIII - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

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

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

XXII - a água deverá ser potável, compatível

com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório, deverão ser de uso exclusivo do estabelecimento e estarem protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverão ser realizadas através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

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

XXV - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

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

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

XXVIII - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

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

XXX - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; e

XXXII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 39. 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





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

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; e

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.

Art. 40. Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO VII
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
SEÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41. 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. 42. 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. 43. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 44. 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. 45. 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. 46. Os vestiários, sanitários, banheiros, bem como todo o acesso a área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 47. 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. 48. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Art. 49. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 50. 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.

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

II - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

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

§ 6º No caso de contratação de empresa terceirizada para dedetização e desratização, a empresa contratada deverá apresentar alvará sanitário.

SEÇÃO II
DA HIGIENE PESSOAL

Art. 51. 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. 52. 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. 53. 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. 54. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 55. Os operários que trabalham na indústria





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

de produtos de origem animal deverão apresentar atestado de saúde ocupacional atualizado, emitido pelo médico do trabalho.

Parágrafo único. O atestado médico ocupacional, será exigido, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 56. 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. 57. O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 58. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Art. 59. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

CAPÍTULO VIII DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 60. 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. 61. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológica da água de abastecimento.

Art. 62. 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. 63. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 64. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 65. 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. 66. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 67. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 68. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 69. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 70. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 71. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

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

CAPÍTULO IX DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 72. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 73. A Secretaria de Agricultura e Pesca regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

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

Art. 74. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO X DA ROTULAGEM SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 75. Além de outras exigências previstas neste regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II - marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - razão social ou nome do produtor;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI - endereço completo do estabelecimento produtor;





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

VII - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

IX - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

X - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;

XI - identificação da origem;

XII - conservação do produto; e

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

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

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

§ 3º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "PRODUTO REGISTRADO NO SIM/SEMAP SOB O NÚMERO 000-000". A numeração do estabelecimento e dos rótulos será passada pelo SIM após aprovação.

Art. 76. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 77. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 78. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 79. No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 80. Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 81. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 82. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 83. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 84. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no Serviço de Inspeção

Municipal.

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

§ 2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca obedecerão às seguintes especificações:

I - forma: elíptica;

II - dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo; e

III - dizeres: acompanhando a margem da face externa inferior a frase "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA e PESCA", internamente, as margens de cima para baixo, a palavra "CARIACICA - ES", no centro, horizontalmente, a palavra "INSPECIONADO" em negrito, logo em baixo, paralelamente, o número de registro do estabelecimento e as margens da face interna inferior a sigla "S.I.M." em negrito.

IV - modelo:



CAPÍTULO XI
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 85. Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados, 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 descartados de forma ambientalmente correta.

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

Art. 86. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspeccionado.

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

Art. 87. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.
§ 2º Sem prejuízo da apreciação das características sensoriais e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0(seis) e 6,4 (seis vírgula quatro) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 88. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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

CAPÍTULO XII
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 89. O Serviço de Inspeção Municipal coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

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

- I - características sensoriais;
- II - composição centesimal;
- III - índices físico-químicos;
- IV - aditivos ou substâncias não permitidas;
- V - verificação de identidade e qualidade;
- VI - presença de contaminação ou alteração microbiana; e
- VII - presença de contaminantes físicos.

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

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

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

§ 5º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§ 6º 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.

§ 7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 90. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova

enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

§ 2º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, 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.

§ 4º As análises fiscais referentes à água de abastecimento e aos produtos de origem animal serão realizadas no laboratório oficial ou em laboratórios credenciados 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.

Art. 91. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o Serviço de Inspeção Municipal deverá:

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

Art. 92. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis da data da ciência do resultado.

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

§ 2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA ou Instituto de Defesa Agropecuário Florestal - IDAF 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.





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

§ 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 Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 93. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova.

Art. 94. 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 Serviço de Inspeção Municipal deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 95. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO XIII
DAS INFRAÇÕES**

Art. 96. 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 pelo Serviço de Inspeção

Municipal;

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 Serviço de Inspeção Municipal;

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 Serviço de Inspeção Municipal;

XII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - reutilizar embalagens;

XV - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal;

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 e/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 - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VII deste regulamento;

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários dispostos na Seção II do Capítulo VII deste regulamento;





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação, sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou sem 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 Serviço de Inspeção Municipal;
XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
XXXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem estar animal dispostos em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
XXXVI - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
XXXVII - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XXXVIII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria - prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XXXIX - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XL - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XLI - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada, fabricados em departamento não registrado no SIM, ou que não seja submetido à nenhum órgão oficial de fiscalização;
XLII - elaborar produtos que não atendam ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
XLIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referente à quantidade, à qualidade e à procedência da matéria prima, dos ingredientes e dos produtos ao SIM; e
XLIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada sua validade.

CAPÍTULO XIV
DAS PENALIDADES
SEÇÃO I

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 97. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei nº 6.320, de 25 de maio de 2022 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, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos;
- IV - inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
- V - suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - interdição do estabelecimento; e
- 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. 98. 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; e
- V - a infração ser classificada como leve.

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

SEÇÃO III

MULTAS PECUNIÁRIAS

Art. 99. As infrações classificam-se em leve, média, grave e gravíssima e as multas variam de 50 (cinquenta) a 500 (quinhentos) VRTE - Valor de referência Tesouro Estadual;

§ 1º Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante. Para esta infração será cobrado o equivalente a 50 (cinquenta) VRTE.

§ 2º Considera-se infração média: aquelas em que o infrator descumprir de forma isolada ou cumulativamente os incisos XXXV a XLIV do Art. 97. Para esta infração será cobrado o equivalente a 100 (cem) VRTE.

§ 3º Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante. Para esta infração será cobrado o equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) VRTE.

§ 4º Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes. Para esta infração será cobrado o equivalente a 500 (quinhentos) VRTE.

§ 5º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§ 6º 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.

§ 7º As agroindústrias de pequeno porte,





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

agricultor familiar e microempreendedor individual (MEI), terão a redução de 50% (cinquenta por cento) do valor das multas.

SEÇÃO IV
DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 100. As matérias-primas, os produtos alimentícios, 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, 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 Os produtos apreendidos que serão inutilizados, deverão ser descartados pelo infrator, de forma ambientalmente correta, e ter comprovada a sua destinação.

§ 4º 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. 101. Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) sejam destinados ao comércio sem estarem registrados nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, salvo os produtos registrados nos órgãos competentes de saúde e os dispensados de registro;

b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de características físicas ou sensoriais 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

e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do Serviço de Inspeção Municipal para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

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.

§ 1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidades sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 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 necessitarem 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, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 102. 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 cadastro;

II - quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto constante do cadastro;

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 alimentício, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - quando houver 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; e

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.





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

Art. 103. A inutilização dos produtos deverá ter comprovada a sua destinação final, de forma ambientalmente correta.

§ 1º Havendo recusa do autuado em 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.

§ 2º As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão a expensas do autuado.

SEÇÃO V

DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 104. 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 6 (seis) meses, o registro será cancelado, via ofício, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 105. A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora.

§ 1º A interdição poderá ser suspensa 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 6(seis) meses, o registro será cancelado, via ofício, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 106. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Parágrafo único. 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. 107. 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; e

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 108. 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 danos 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; e

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 XV

DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 109. Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e na Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 110. As infrações referidas no artigo anterior são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Parágrafo único. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos artigos 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 111. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual.

Art. 112. Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XVI

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I

DO PROCESSO

Art. 113. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 114. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 115. O auto de infração e demais termos que compoem o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

SEÇÃO II

DA AUTUAÇÃO

Art. 116. A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo,





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

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

I - nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II - local e hora da infração;

III - descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;

IV - nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas; e

V - assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§ 1º Lavrado o auto de infração, o atuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

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

SEÇÃO III

DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 118. 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. 119. O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 120. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido à análise e parecer da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal e em seguida para decisão do Secretário Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial Municipal.

SEÇÃO IV

DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 121. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;

II - judicialmente.

Art. 122. 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 - 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; e

VI - a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 123. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 124. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 125. 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 assessoria jurídica da Prefeitura.

Art. 126. A inclusão e a baixa da dívida ativa serão efetuadas pelo município.

Art. 127. 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.

Art. 128. Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão publicados no Diário Oficial do Estado ou em outro jornal de grande circulação.

Art. 129. 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. 130. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do Serviço de Inspeção Municipal, dirigida ao Secretário Municipal de Agricultura e pesca no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 131. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Estado.

Art. 132. 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. 133. A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

I - em primeira instância por uma comissão





DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
Cariacica (ES), quinta-feira, 29 de junho de 2023.

julgadora composta por 10 membros indicado pelo secretário municipal de agricultura e pesca, conforme decreto regulamentador.

II - em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Cariacica - CMDRS.

CAPITULO XVII
DO FUNDO

Art. 134. Os valores arrecadados de multas e taxas relativas ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão depositados no Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural do Município de Cariacica, conforme Lei 4.465/2007.

Art. 135. A gestão do Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural, caberá à Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca, bem como sua ordenação de despesas e administração, através de Balançetes, outros demonstrativos contábeis e do Balanço Geral no fim de cada exercício.

Art. 136. Os recursos que compõe o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural ficarão depositados em instituição financeira oficial, localizada no Município de Cariacica, em conta bancária especial e contabilizada pela Secretaria Municipal de Finanças.

CAPITULO XVIII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 137. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 138. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 139. Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 180, de 11 de novembro de 2014.

Cariacica/ES, 19 de junho de 2023.

EUCLERIO DE AZEVEDO SAMPAIO JÚNIOR

Prefeito Municipal

NILSON BASÍLIO TEIXEIRA

Secretário Municipal de Agricultura e Pesca

*Republicado por ter sido publicado com incorreção

DECRETO Nº 120, DE 27 DE JUNHO DE 2023

DISPÕE SOBRE A APLICAÇÃO DAS LEIS FEDERAIS Nº 11.598/2007 E Nº 13.874/2019, NO QUE TANGE A LIBERDADE ECONÔMICA E SIMPLIFICAÇÃO DE REGISTROS PARA A ABERTURA DE EMPRESAS, E REVOGAÇÃO DO DECRETO Nº 244/2021 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CARIACICA, MUNICÍPIO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo inciso IX do artigo 90 da Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 11.598/2007 que estabelece diretrizes e procedimentos para a simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e de pessoas jurídicas;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 13.874/2019, também conhecida como Declaração de Direitos de Liberdade Econômica,

que estabelece garantias de livre mercado; CONSIDERANDO a necessidade de atualizar procedimentos administrativos para as solicitações de atos públicos de liberação de atividades econômicas e outros procedimentos de simplificação e integração,

DECRETA:

Art. 1º A legislação municipal irá dispor sobre a classificação de risco das atividades econômicas exercidas pelos estabelecimentos, que serão classificadas como baixo, médio ou alto risco e, no caso em que for omissa, seguirá o que for estabelecido na legislação estadual e federal, nesta ordem.

Art. 2º O Alvará de Funcionamento poderá ser emitido mediante assinatura de autodeclaração de responsabilidade do empresário, sócio ou responsável legal pela sociedade, que firmará compromisso, sob as penas da lei, de observar os requisitos exigidos para o funcionamento e o exercício das atividades econômicas constantes do objeto social, para efeito de cumprimento das normas de segurança sanitária, ambientais e de prevenção contra incêndio.

Art. 3º Nos casos em que o grau de risco da atividade seja considerado baixo ou médio risco, poderá o Município conceder Alvará de Localização e Funcionamento para Microempresas e para Empresas de Pequeno Porte instaladas em área ou edificação desprovidas de regulação fundiária e imobiliária, inclusive habite-se.

Art. 4º No caso de atividades cujo grau de risco seja considerado alto, conforme previsto em regulamentação do Município, o Alvará de Funcionamento somente será emitido mediante a apresentação de todas as licenças necessárias para o regular exercício das atividades.

Art. 5º Independente da classificação de risco, as fiscalizações dos órgãos municipais responsáveis, compreendidos os aspectos sanitários, ambientais, tributários, de segurança pública, uso e ocupação do solo, atividades domiciliares e restrições ao uso de espaços públicos, poderão ser efetuadas a qualquer tempo.

Art. 6º Nos casos em que o grau de risco da atividade seja considerado baixo ou médio risco, o Município permitirá seu exercício em residências, desde que permitida pelo Plano Diretor Municipal - PDM.

Art. 7º O grau de risco será determinado considerando todas as atividades do estabelecimento, sejam atividades primárias ou secundárias e, em havendo mais de uma atividade, para efeito de dispensa ou emissão de licenças e alvará, será considerada a atividade com grau de risco mais elevado.

Art. 8º O Alvará de Funcionamento será cancelado se após a notificação da fiscalização orientadora não forem cumpridas as exigências estabelecidas pela Administração Municipal, nos prazos por ela definidos.

Art. 9º A realização de fiscalização, no que se refere aos aspectos sanitário, ambiental, de segurança, de relações de consumo e de uso e ocupação do solo das microempresas e das empresas de pequeno porte, deverá ser

