

DECRETO Nº 23.724, DE 02 DE JANEIRO DE 2020 .

Aprova o Regulamento da Lei nº 6.519, de 21 de agosto de 2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Colatina/ES :

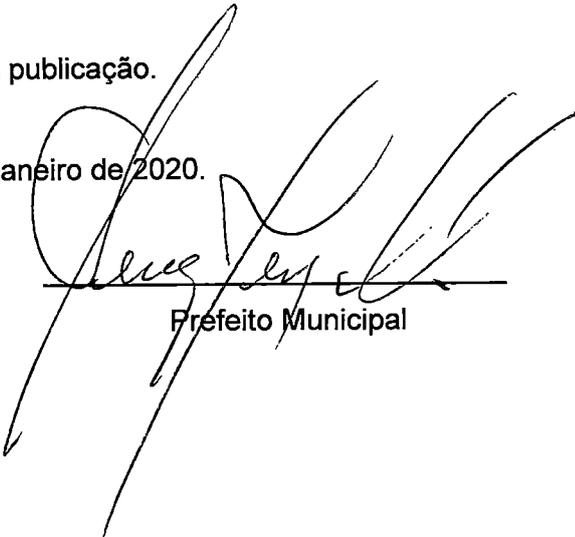
O Prefeito Municipal de Colatina, do Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, Decreta:

Artigo 1º - Aprovar por meio deste decreto, o regulamento da prévia inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de Colatina/ES, em consonância com a Lei nº 6.519, de 21 de agosto de 2018.

Artigo 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colatina, em 02 de janeiro de 2020.



Prefeito Municipal

Registrado no Gabinete do Prefeito Municipal de Colatina, em 02 de janeiro de 2020.



Secretário Municipal de Gabinete.

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

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1º - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do município de Colatina-ES, a Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente regulamento abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem 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.

Artigo 2º - Para efeito deste regulamento, considera-se:

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

II - Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, 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.

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

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

V - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

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

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

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

IX - Apreensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei nº 6.519, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento.

X - Inutilização: medida fiscal de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos ao consumo.

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

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

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

CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Artigo 3º - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são atividades privativas do SIM, vinculado à Secretária Municipal de Desenvolvimento Rural (SEMDER), sempre que se tratar de produtos de origem animal, destinados ao comércio intramunicipal.

Artigo 4º - Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, seja registrado ou em fase de registro, que industrialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

Artigo 5º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela SEMDER, que constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Artigo 6º - Compete ao SIM:

- I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas e/ou croquis do estabelecimento requerente;
- II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
- III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;
- IV - expedir registro de estabelecimentos;
- V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;
- VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;
- VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

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

Artigo 8º - A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam, abatem ou industrializem as diferentes espécies de animais de açougues e seus derivados, 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 para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição *in natura* ou para industrialização.

Artigo 9º - A concessão de inspeção pelo SIM, isenta o estabelecimento de quaisquer outras fiscalizações, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Artigo 10 - A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

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

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

Artigo 11 - Para a consecução dos objetivos da Lei nº 6.519, de 21/08/2018 e do presente regulamento, fica a SEMDER autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração pública direta e indireta.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 12 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Matadouro- Frigorífico;

II - Fábrica de Produtos Cárneos;

III - Entrepasto de Carnes.

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

§ 2º - Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

Artigo 13 - Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

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

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

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

Artigo 14 - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

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

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

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

Artigo 15 - Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I - Posto de Refrigeração;

II - Granja Leiteira;

III - Usina de Beneficiamento;

IV - Fábrica de Laticínios.

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

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

§ 3º - Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e

estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

Artigo 16 - Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

I – Apiário;

II - Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por “Apiário”, o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

§2º - Entende-se por “Entrepósito de Mel e Cera de abelhas”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Artigo 17 - Para obter o registro no serviço de inspeção, além dos documentos exigidos, conforme artigo 8º, da Lei nº 6519/2018, o responsável do estabelecimento deverá apresentar o memorial econômico sanitário.

Parágrafo Único - Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo SIM.

Artigo 18 - Apresentados os documentos exigidos na Lei nº 6519/2018 e neste regulamento, o SIM procederá vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Artigo 19 - Satisfeitas as exigências fixadas na Lei nº 6519/2018 e no presente regulamento, o SIM autorizará a expedição de “TÍTULO DE REGISTRO”, constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

§ 1º - A SEMDER cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

§ 2º -O modelo para a emissão do “TÍTULO DE REGISTRO” segue anexo a esse regulamento.

Artigo 20 - 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 ou não na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM via formulário padrão, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Parágrafo Único – O modelo de formulário padrão segue anexo a esse regulamento.

Artigo 21 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas e/ou croquis pelo SIM.

Artigo 22 - Em caso de desistência das atividades agroindustriais, o responsável do estabelecimento deverá informar ao SIM, por meio do preenchimento de requerimento padrão de “Encerramento das Atividades”.

Parágrafo Único – O modelo de formulário para o “Encerramento das Atividades”, encontra-se anexo a este regulamento.

CAPÍTULO V DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Artigo 23 - O registro de produto será solicitado junto ao SIM através de requerimento com os seguintes documentos:

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

II - *lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus tamanhos e cores condizentes como constará no rótulo do produto e, em 2 (duas) vias.

§ 1º - O modelo de Requerimento de Registro dos Produtos encontra-se anexo a este regulamento.

§ 2º – O memorial descritivo do produto deverá ser preenchido por profissional competente.

Artigo 24 - Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Artigo 25 - Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

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

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

Artigo 26 - Nenhum rótulo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Artigo 27 - Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, em formulário específico, anexo a este regulamento.

Parágrafo Único - O número de registro poderá ser mantido, mesmo após as modificações do rótulo.

CAPÍTULO VI
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 28 - Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Artigo 29 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§ 1º - O registro deverá 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.

Artigo 30 - 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, quando possível, 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 da agroindústria não deverá ter comunicação direta com os banheiros e vestiários;
- VII** - o estabelecimento deve possuir leiaute adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxograma 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 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 em 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 águas residuais 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 ordens tecnológicas 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 m (três metros), sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;
- XXII** - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
- XXIII** - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada 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;

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

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

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

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

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Artigo 31 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 32 - 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 VI
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Artigo 33 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Artigo 34 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes forem necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Artigo 35 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

§ 1º - Deve-se manter o registro da limpeza da caixa d'água em planilha, conforme modelo em anexo.

§ 2º - É de inteira responsabilidade do empreendedor, as informações declaradas na planilha.

Artigo 36 - Os equipamentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo realizar manutenção sempre que necessário ou, pelo menos, uma vez ao ano.

Paragrafo Único - O modelo da planilha para a registrar a manutenção dos equipamentos, encontra-se anexo a este regulamento.

Artigo 37 - Todos os produtos usados para a higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Artigo 38 - Vestiários, sanitários, banheiros, vias de acesso e pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Artigo 39 - Os subprodutos deverão ser acondicionados de forma adequada, sendo os resultantes da elaboração dos produtos e que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Artigo 40 - Os resíduos sólidos 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 ao dia.

Parágrafo Único - Recipientes e equipamentos utilizados e/ou que tenham contato com resíduos deverão ser imediatamente higienizados.

Artigo 41 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Artigo 42 - Deverá ser aplicado programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

1º - O estabelecimento e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 2º - Em caso de presença de pragas urbanas, realizar desinsetização, contratando empresa especializada e que tenha licença sanitária municipal.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Artigo 43 - 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.

Artigo 44 - 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 todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Parágrafo Único – Os manipuladores de alimentos devem realizar curso de Boas Práticas da Fabricação quando a agroindústria estiver em fase de registro e quando da renovação do registro junto ao SIM.

Artigo 45 – Os manipuladores de alimentos deverão apresentar ao SIM o atestado de saúde ocupacional (ASO).

Artigo 46 – Em caso de suspeita de enfermidade, o manipulador de alimentos, deverá ser afastado de suas atividades até a liberação médica.

§ 1º - O funcionário que apresentar infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza possa vir contaminar os alimentos deve ser afastado de suas atividades laborais.

§ 2º - O responsável do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

CAPÍTULO VII DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Artigo 47 - 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.

Artigo 48 - Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo Único - Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, ou sempre que solicitado pelo SIM, o laudo de análises físico-químico e microbiológica da água de abastecimento.

Artigo 49 - As matérias-primas e ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão ter procedência comprovada e estarem em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo Único - As matérias-primas e ingredientes poderão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Artigo 50 - As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Artigo 51 - 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.

Artigo 52 - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em boas condições higiênico-sanitárias.

Artigo 53 - É proibida a reutilização de embalagens.

Artigo 54 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Artigo 55 - As embalagens e os recipientes utilizados deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Artigo 56 - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Artigo 57 - O transporte de produtos acabados deverá ser efetuado em veículos fechados, ou caixas isotérmicas, quando for o caso, mantendo a temperatura regulada conforme a indicação do produto transportado garantindo a qualidade dos mesmos.

CAPÍTULO VIII

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Artigo 58 - 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.

Artigo 59 - A SEMDER 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.

Artigo 60 - O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO IX
DA ROTULAGEM
SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

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

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, 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 – nome fantasia do produto;

III – razão social do produto;

IV – nome do produtor;

V – CNPJ ou CPF, no caso em que couber;

VI – endereço completo do estabelecimento produtor;

VII – carimbo oficial do SIM;

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

IX – lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome;

X – indicação do número de registro do produto e do estabelecimento no S.I.M.;

XI – forma de conservação e temperatura de conservação do produto;

XII – conteúdo líquido do produto.

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

Artigo 63 - Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de autorização do SIM.

Artigo 64 - Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Artigo 65 - No caso de produtos expostos a venda 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.

Artigo 66 - No caso de cancelamento de registro ficará a empresa responsável por inutilizar os rótulos existentes em estoque.

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

SEÇÃO II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Artigo 68 - O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§ 1º - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e 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 no SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - forma: circular;

II – dimensões proporcionais ao tamanho do rótulo, devendo observar o tamanho mínimo de 2 (dois) cm de diâmetro;

III - dizeres: Acompanhando a margem da face interna superior e as palavras “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL”, logo abaixo a sigla SIM e no centro a palavra “INSPECIONADO”, logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e na face inferior a palavra “COLATINA-ES”;

IV – modelo:



CAPÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 69 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Artigo 70 - 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.

Artigo 71 - Na reinspeção de carne *in natura* ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Artigo 72 - Nos entrepostos em que se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve especialmente visar:

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

CAPÍTULO X DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Artigo 73 - O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

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

- I- Características sensoriais;
- II- Composição centesimal;
- III- Índices físico-químicos;
- IV- Aditivos ou substâncias não permitidas;

- V- Verificação de identidade e qualidade;
- VI- Presença de contaminação ou alteração microbiana;
- VII- Presença de contaminantes físicos.

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

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

§ 4º - Não será coletada a 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.

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

§ 6º - É de responsabilidade do produtor, arcar com as despesas das análises que tratam o caput deste artigo.

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

Artigo 74 - Para realização das análises fiscais serão coletadas amostras em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada a laboratório credenciado, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

§ 2º - O número de amostras coletadas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Artigo 75 - Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

- notificar o interessado dos resultados obtidos;

II - lavrar o auto de infração.

Artigo 76 - No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

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

§ 2º - Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado ao SIM para a análise da amostra em questão e adotar os métodos oficiais de análise.

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

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

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

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

Artigo 77 - Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Artigo 78 - Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único - Para os casos previstos no *caput* deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à coleta.

Artigo 79 - A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES

Artigo 80 - 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, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
- III - elaborar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislação federal, estadual ou municipal vigentes;
- IV - industrializar, armazenar ou guardar 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 matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas ou croquis, pelo SIM no que couber;

- 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 SIM;
- 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 SIM;
- XII** - utilizar rótulos e/ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XIII** - modificar embalagens e/ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
- XIV** - reutilizar embalagens;
- XV** - aplicar rótulos ou etiquetas escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM;
- XVI** - estabelecimentos com odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça, poeira, entre outros;
- 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 de higiene e possam a vir contaminar os alimentos;
- XIX** - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- XX** - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXI** - 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;
- XXII** - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- XXIII** - permitir a permanência de animais nos arredores e/ou interior dos estabelecimentos;
- XXIV** - deixar de realizar o controle integrado de pragas e vetores;
- XXV** - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VI deste regulamento;
- XXVI** - ter manipuladores de alimentos trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVII - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude à Seção II do Capítulo VI deste regulamento;

XXVIII - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou na ausência da liberação médica;

XXIX - utilizar água não potável no estabelecimento;

XXX - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXI - desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXII - 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 SIM;

XXXIII - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM.

Artigo 81 - As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§ 1º - Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante.

§ 2º - Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante.

§ 3º - Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

CAPÍTULO XII
DAS PENALIDADES
SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Artigo 82 - Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à lei nº 6.519 de 21 de agosto de 2018 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 da Lei nº 6.519/2018;

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;

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 às expensas do infrator.

SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

Artigo 83 - 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;

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 DA MULTA PECUNIÁRIA

Artigo 84 - A multa será de 1(um) a 25 (vinte e cinco) UPFMC (Unidade Padrão Fiscal do Município de Colatina-ES), sendo aplicada em dobro quando da reincidência, obedecendo a seguinte graduação:

I - de 01 (um) até 03 (três) UPFMC nas infrações leves ou em casos de já ter sido aplicada ao infrator sanção de advertência;

II - de 04(quatro) até 15 (quinze) UPFMC, nas infrações graves;

III - de 16(dezesseis) até 25 (vinte e cinco) UPFMC, nas infrações gravíssimas.

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

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

SEÇÃO VI

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Artigo 85 - 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.

Artigo 86 - A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

Artigo 87 - Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

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

a - sejam destinados ao comércio sem estar registrado em órgão competente, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c - forem adulterados ou falsificados;

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

II - rótulos e embalagens, onde:

a - não houver aprovação do SIM 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.

Artigo 88 - 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.

Parágrafo Único - 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.

Artigo 89 - 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.

Artigo 90 - Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do SIM.

Artigo 91 - 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 haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante 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 alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;
- VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Artigo 92 - A inutilização dos produtos deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

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

Artigo 93 - As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Artigo 94 - A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

Artigo 95 - A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Parágrafo Único - Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM.

Artigo 96 - 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.

Artigo 97 - A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Parágrafo Único - Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo SIM.

Artigo 98 - 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 E DAS SANÇÕES PENAIS

Artigo 99 - Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

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

Artigo 100 - 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 XIV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I

DO PROCESSO

Artigo 101 - O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Artigo 102 - O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências na sede do SIM.

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

Artigo 103 - O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo SIM.

SEÇÃO II DA AUTUAÇÃO

Artigo 104 - 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.

Artigo 105 - Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

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

§ 1º - 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

Artigo 106 - 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.

Artigo 107 - O processo administrativo receberá parecer jurídico do Procurador Municipal, sempre que se fizer necessário.

Artigo 108 - Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo Chefe do SIM e em segunda instância ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

Parágrafo Único - O resumo da decisão será publicado no Diário Oficial do Município.

SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Artigo 109 - As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I – administrativamente;
- II – judicialmente.

Artigo 110 - 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;
- VI - a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Artigo 111 - Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Parágrafo Único - Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Artigo 112 - 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 único de arrecadação - DUA 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.

Artigo 113 - A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo município.

Artigo 114 - 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.

Artigo 115 - 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

Artigo 116 - O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la, dirigida ao SIM, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Artigo 117 - Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, a chefia direta, que proferiu o julgamento em primeira instância, proferirá o mesmo e, encaminhará o resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial do Estado.

Artigo 118 - Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a segunda instância pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

Artigo 119 - Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 15 (quinze) dias para cumprir a decisão.

SEÇÃO VI DOS ÓRGÃOS DE JULGAMENTO

Artigo 120 - A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pelo presente regulamento serão julgados:

- I - em primeira instância pelo chefe do SIM;
- II - em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 121 - Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do SIM.



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Rua Melvin Jones, 90 – Bairro Esplanada - COLATINA-ES - CEP 29702-150
Tel. (27) 3177-7059 E-mail: semder@colatina.es.gov.br

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM

À Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SEMDER
Serviço de Inspeção Municipal – SIM

1- Dados do Requerente:

Nome:		
RG:	CPF:	Telefone:
Endereço:		
Município:	CEP.:	

2- Dados da Agroindústria:

Nome/ Razão Social da Agroindústria:		
CNPJ:	NIRF:	
Endereço da Agroindústria:		
Município: Colatina – ES		CEP.:
Telefone:	Fax:	Celular:
Ponto de referência:		

3- Requeiro registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do estabelecimento classificado como:

Estabelecimento de Carnes e Derivados: () Matadouro-Frigorífico () Fábrica de Produtos Cárneos () Entrepasto de Carnes
Estabelecimento de Pescado e Derivados: () Entrepasto de Pescado e Derivados () Fábrica de Produtos de Pescado
Estabelecimento de Ovos: () Granja Avícola () Entrepasto de Ovos () Fábrica de Produtos de Ovos
Estabelecimento de Leite: () Posto de Refrigeração () Granja Leiteira () Usina de Beneficiamento () Fábrica de Laticínios
Estabelecimentos de Produtos de Abelhas: () Apiários () Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas

Que irá produzir: _____

Venho mui respeitosamente requerer o registro junto ao SIM e vistoria prévia do local.

Nestes termos

Pede deferimento.

Local e Data: Colatina-ES, ____ de _____ de _____.	Assinatura do proprietário ou representante legal:
---	--

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Rua Melvin Jones, 90 – Bairro Esplanada – Colatina – CEP 29702-902
Tel. (27) 3177-7059 – e-Mail: semder@colatina.es.gov.br

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que, de acordo com a Lei nº 6.519 de 21 de agosto de 2018, a empresa/agroindústria
_____, C.N.P.J. _____ (ou pertencente ao Sr.

_____, CPF nº _____), estabelecida
_____, município de Colatina-ES, está devidamente registrada neste
departamento sob nº _____ / _____ pelo prazo de 05 (cinco) anos, a partir de _____ de _____ de 2____.

Colatina, _____ de _____ de 2____.

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

LABOR OMNIA VINCIT



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Rua Melvin Jones, 90 – Bairro Esplanada - COLATINA-ES - CEP 29702-150
Tel. (27) 3177-7059 E-mail: semder@colatina.es.gov.br

FORMULÁRIO PARA MODIFICAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

À Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SEMDER
Serviço de Inspeção Municipal – SIM

A _____, inscrita até a presente data no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número _____ Inscrição Estadual número _____, estabelecida na cidade de Colatina, estado do Espírito Santo, representada legalmente por _____, vem, por meio deste, informar a alteração de razão social da empresa.

Dados da empresa antecessora:

Razão social/Nome da agroindústria:	
CNPJ:	Insc. Estadual:
Endereço da Agroindústria:	
Município: Colatina – ES	CEP.:

A mesma, se compromete a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Colatina, ____/____/____.

Identificação e assinatura do representante legal da firma atual

Identificação e assinatura do representante legal da firma antecessora



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Rua Melvin Jones, 90 – Bairro Esplanada - COLATINA-ES - CEP 29702-150
Tel. (27) 3177-7059 E-mail: semder@colatina.es.gov.br

FORMULÁRIO DE DECLARAÇÃO DE ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES E DE RESPONSABILIDADE

À Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SEMDER
Serviço de Inspeção Municipal – SIM

A _____
inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o nº _____
Inscrição Estadual nº _____, estabelecida na cidade de Colatina, estado do
Espírito Santo, representada legalmente
por _____, vem por meio deste,
informar que encerrou suas atividades em _____, conforme documento(s)
comprobatórios em anexo.

O requerente declara ainda estar ciente da sua responsabilidade civil e penal pela constatação de passivo ambiental decorrente do exercício das atividades, ou oriundas da inobservância das normas legais e princípios aplicáveis em caso de encerramento de atividades.

Local e Data: Colatina-ES, ____ de _____ de _____.	Assinatura do proprietário ou representante legal:
---	--



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Rua Melvin Jones, 90 – Bairro Esplanada - COLATINA-ES - CEP 29702-150
Tel. (27) 3177-7059 E-mail: semder@colatina.es.gov.br

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO NO SIM

1- Identificação do Estabelecimento:

Nome/nº do Estabelecimento:	Nome do Produto:
-----------------------------	------------------

2- Petição:

Ao Serviço de Inspeção Municipal de Colatina,
O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal, requer que seja providenciado o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3- Identificação do Estabelecimento:

Nome/Razão Social:	
Classificação do Estabelecimento:	CNPJ/CPF/NIRF:
Endereço:	
Município: Colatina-ES	CEP.:
Ponto de referência:	
Telefone:	E-mail:

4- Identificação do Produto:

Nome do produto:
Marca:

5- Natureza da Solicitação:

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de Formulário de Registro de Produto	<input type="checkbox"/> Alteração de rótulo	<input type="checkbox"/> Cancelamento
<input type="checkbox"/> Outro: _____			

6- Característica do Rótulo e da Embalagem:

Rótulo:	Embalagem:
<input type="checkbox"/> Impresso	<input type="checkbox"/> Plástico
<input type="checkbox"/> Etiqueta	<input type="checkbox"/> Lata
<input type="checkbox"/> Litografado	<input type="checkbox"/> Papel
<input type="checkbox"/> Gravado em relevo	<input type="checkbox"/> Embalagem Natural
<input type="checkbox"/> Outro: _____	<input type="checkbox"/> Outro: _____

7- Descrição do Rótulo e Embalagem:

Tipo de embalagem primária (Ex.: sacola plástica, pote, garrafa plástica):
Indicação da data de fabricação, validade e lote (Ex: carimbo datador, impresso na embalagem):
Quantidade de produto por embalagem:

8- Processo de Embalagem:

Descrever:

1- O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário); 2- O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex. sacola plásticas de polietileno, copos plásticos, etc.); 3- A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente); 4- Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo; 5- No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas.

OBSERVAÇÃO: Nos casos de registro ou alteração de rótulo, deve-se anexar o(s) leiaute(s) do(s) rótulo(s) do produto.

9- Processo de Fabricação:

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

10- Armazenamento:

Descrever as condições de armazenamento, focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento).

11- Controle de Qualidade:

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota, se possui programa específico de gestão da qualidade, se possui algum tipo de autocontrole.

12- Expedição e Transporte do Produto:

Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, paletes ou outro...), e as condições e temperatura dos veículos de transporte.

13- Composição do Produto:

Matéria-prima	Kg ou L	%
Subtotal:		
Ingredientes	Kg ou L	%
Total:		

14- Informação Nutricional:

Quantidade por porção ()	Quantidade	%
Valor Energético		
Carboidrato		
Proteína		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Fibra Alimentar		
Sódio		

Local e Data:

Colatina-ES, ____ de ____ de ____.

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal

