

DECRETO Nº 275/2019 - REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SANTA TERESA/ES

Publicação Nº 224148

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA**
Estado do Espírito Santo**DECRETO Nº 275/2019**

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SANTA TERESA/ES INSTITUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 022/2018, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2018 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA TERESA, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais conferidas no art. 60, inciso III da Lei Orgânica do Município, e considerando o disposto na Lei Complementar nº 22 de 20 de dezembro de 2018.

DECRETA

Art. 1º Aprovar o regulamento, o serviço de inspeção municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Santa Teresa/ES, em consonância com a Lei Complementar nº 022 de 24 de dezembro de 2018.

Parágrafo único. Este regulamento tem fundamento na Lei Complementar nº 022 de 24 de dezembro de 2018, encontrando-se em conformidade com o artigo 23, inciso VIII, da Constituição Federal e com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

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

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

II. Inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, 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, acondicionamento, armazenamento e transporte de produtos alimentícios;

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

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

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

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

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

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

IX. Apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a Lei Complementar nº 022/2018, com este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível;

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

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

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

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

XIV. Estabelecimentos Agroindustriais: estabelecimentos de pequeno porte de propriedade, arrendamento ou posse de produtores rurais ou equivalentes, de forma



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

individual ou coletiva, dispondo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento ou à industrialização de produtos de origem animal, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

a) estejam instaladas em propriedade rural, em áreas urbanas ou suburbanas cujos produtos tenham características tradicionais, cultural ou regional e que utilizem matérias-primas produzidas na região;

b) utilizarem mão de obra familiar nas atividades econômicas do estabelecimento, sendo permitida a contratação de até 5 (cinco) empregados.

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

a) não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

b) utilizar predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

c) ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;

d) dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Parágrafo único. O disposto na alínea "a" do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

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

I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

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

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

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º Compete a SMAD dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei Complementar nº 022/2018 e impor as penalidades nela prevista.

Parágrafo único. Fica ressalvada a competência da União, por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), e do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura Aquicultura e Pesca (SEAG) a inspeção e fiscalização de que trata a Lei Complementar nº 022/2018, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da SMAD.

Art. 6º Para a consecução dos objetivos da Lei Complementar nº 022/2018, a SMAD fica autorizada a realizar convênios e estabelecer parceria e cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta, assim como Estado e a União, poderá também participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do S.I.M. em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

Familiar de Pequeno Porte – SUSAF ES e ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 7º Compete ao S.I.M.:

- I. Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II. Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;
- III. Analisar memorial descritivo, 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 as operações de entrada e saída de produtos, se necessário;
- VII. Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação de alimentos e os autocontroles da indústria.
- VIII. Autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender e inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

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

Art. 8º São atribuições do S.I.M.:

- I. Orientar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- II. Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- III. Proceder à coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- IV. Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.
- V. Realizar ações de combate à clandestinidade;
- VI. Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- VII. Realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, porventura, forem delegadas ao S.I.M.

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

§ 2º Os Servidores designados ao S.I.M., quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terá livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

§ 3º Os servidores do S.I.M. incumbidos da execução do presente regulamento devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela SMAD, da qual constará,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo, bem como o título de “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” conferido por meio de portaria.

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

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

Art. 9º A SMAD, poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o Município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

SEÇÃO I

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 10. Compete a SMAD dar cumprimento às normas estabelecidas na Lei Complementar nº 022/2018 e impor as penalidades previstas neste regulamento.

Art. 11. Para cumprimento deste artigo e o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M. poderá contar com a seguinte estrutura organizacional:

- I. Gerente de Agroindústria e Desenvolvimento Econômico;
- II. Equipe Técnica.

Art. 12. Serão atribuição do Gerente de Agroindústria e Desenvolvimento Econômico:

- a) dirigir as atividades administrativas do setor de agroindústria e desenvolvimento econômico;
- b) gerenciar e coordenar as atividades designadas para a coordenação de agroturismo, coordenação de desenvolvimento econômico e coordenação agroindustrial;
- c) realizar outras atividades orientativas e educativas a respeito do Serviço de Inspeção Municipal;
- d) realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- e) supervisionar e aprovar as atividades do setor de agroindústria e desenvolvimento econômico;
- f) supervisionar o registro da tramitação e encaminhamento de processos;
- g) gerenciar o atendimento ao público, prestando as informações necessárias;
- h) supervisionar a organização e conservação do arquivo, analisando o conteúdo dos documentos e papéis, implementando o sistema de arquivamento;
- i) planejar ações, junto às Secretarias Municipais, que visem à interação dos Secretários com os projetos de suas pastas, formulando ações de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local;
- j) acompanhar, executar e controlar acordos, contratos e convênios do setor;
- k) realizar incentivos e orientação de produtores para a instalação de agroindústrias artesanais, visando o aproveitamento e melhoria da qualidade de seus produtos e aumento da renda familiar;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

l) viabilizar treinamento técnico de capacitação, atualização e aperfeiçoamento conforme necessidades do público atuante nos setores de agroturismo, agroindústria e desenvolvimento econômico;

m) manter em arquivo todos os projetos assim como as demais correspondências e atendimentos direcionados a gerência;

n) manter atualizados os dados estatísticos municipais e informações que serão úteis na elaboração de projetos;

o) realizar ações de combate a clandestinidade;

p) executar outras atividades correlatas.

Parágrafo único. São atribuições dos servidores do SIM:

I. Realizar inspeções, sob o ponto de vista sanitário e tecnológico, de forma periódica ou permanente nos estabelecimentos que se utilizem de produtos de origem animal, sediados no município;

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

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

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

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

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

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

VIII. Elaborar, controlar e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário no âmbito municipal.

Art. 13. Para compor a equipe técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I. De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária;

b) Técnico em área afim.

II. De nível superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Ciências Biológicas;

d) Engenharia Agrônômica;

e) Engenharia de Alimentos;

f) outras relacionadas às atividades desenvolvidas pelo S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

SEÇÃO II DO SISTEMA DE DADOS DO S.I.M.

Art. 14. Será criado e mantido um banco de dados de entrada e saída sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Art. 15. As autoridades de saúde pública devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

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

SEÇÃO III DO OBJETO DA INSPEÇÃO

Art. 16. Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas na Lei Complementar nº 022/2018, entre outros:

- I. Carnes e derivados;
- II. Pescado e derivados;
- III. Leite e derivados;
- IV. Ovos e derivados; e
- V. Produtos de abelhas e derivados.

Art. 17. A inspeção e a fiscalização de que trata a Lei Complementar nº 022/2018 serão procedidas, entre outros:

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

Art. 18. A concessão de inspeção pelo S.I.M., isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária Federal, Estadual ou Municipal.

Parágrafo único. A isenção que trata este artigo é apenas para produtos que serão comercializados dentro dos limites do Município de Santa Teresa - ES.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Art. 19. Não compreende os serviços de inspeção municipal descritos na Lei Complementar nº 022/2018, a fiscalização sanitária que se refere ao controle sanitário dos produtos de origem animal durante a comercialização até o consumo final que será de responsabilidade da Vigilância Sanitária vinculada à Secretaria de Saúde do Município, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 20. O S.I.M. respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

Art. 21. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

SEÇÃO IV DA PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO

Art. 22. A Inspeção Municipal, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, desde que autorizado por órgão competente.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei Complementar nº 022/2018 a inspeção será executada de forma periódica.

I. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do S.I.M., considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º. Pela execução do S.I.M. serão cobradas taxas de acordo com os valores fixados no anexo I da Lei Complementar nº 022/2018.

CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I. Matadouro – Frigorífico;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

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, dispendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

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

Art. 24. Os estabelecimentos de pescadão são classificados em:

I. Entrepasto de Pescadão e derivados;

II. Fábrica de Produtos de Pescadão.

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

§ 2º. Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescadão, 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 pescadão e seus derivados e dispendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 25. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

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

Art. 26. Os estabelecimentos de leite são classificados em:

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

§ 1º. Entende-se por Posto de Refrigeração, 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 Granja Leiteira, o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir do leite, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 3º. Entende-se por Usina de Beneficiamento, 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.

§ 4º. Entende-se por Fábrica de Produtos Lácteos, 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.

§ 5º. Entende-se por Queijaria, o estabelecimento destinado a fabricação de queijos tradicionais com características específicas, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e/ou que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize todo o processo de queijo.

Art. 27. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são classificados em:

- I. Apiários;
- II. Entrepostos de mel e cera de abelhas.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO V

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Para obter o registro no serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos descritos:

I. Requerimento simples solicitando o registro e a vistoria prévia do estabelecimento, conforme modelo disponibilizado pelo S.I.M. conforme ANEXO I;

II. Planta baixa ou croquis das instalações, acompanhadas de memorial descritivo simples e sucinto da obra;

III. No caso de propriedade rural, apresentar cópia do Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR) emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA);

IV. No caso de empresa constituída, apresentar cópia do ato constitutivo, registrada no órgão competente;

V. Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

VI. Cópia de documento de identidade;

VII. Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda (Sefaz) ou cadastro como Microempreendedor Individual (MEI);

VIII. Licença Ambiental ou dispensa emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IX. Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

X. Boletim oficial de exame da água de abastecimento emitido anualmente, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais, e;

XI. Cópia do comprovante de pagamento da taxa de localização e funcionamento para registro, nos termos da Lei complementar Municipal nº 01/2010, art. 286.

§ 1º. Tratando-se de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por profissional habilitado responsável do Estado ou do Município.

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

§ 3º. Para fins de cálculo da área construída, não serão considerados os vestiários, os sanitários, os escritórios, a área de descanso, a área de circulação externa, a área de projeção de cobertura da recepção e expedição, a área de lavagem externa de veículos, o refeitório, a caldeira, a sala de máquinas, a estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 29. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o S.I.M. procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do Laudo de Inspeção de Estabelecimento (ANEXO II).

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Art. 30. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M., bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

Art. 31. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas ou croqui pelo S.I.M.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 32. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria prima até a entrega do produto alimento ao mercado consumidor.

§ 1º. Para efeito deste artigo o registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

I. Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;

II. *Layout* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 33. Cada produto registrado terá um número de identificação próprio padronizado pelo S.I.M. que constará no seu rótulo.

Art. 34. Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

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

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

Art. 35. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 36. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO VII
DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS E INSTALAÇÕES

Art. 37. O estabelecimento deve possuir controle e registro de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

II. Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

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

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

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

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

II. Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III. 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, conforme legislação vigente municipal, 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. 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 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

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 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 (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;

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

XXX. As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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;

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 VIII 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

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, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da 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 das praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

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

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

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 51. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

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 manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial.

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

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

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

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

Art. 58. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 59. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

CAPÍTULO IX DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO 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 bacteriológico 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.

CAPÍTULO X DAS EMBALAGENS DOS PRODUTOS

Art. 65. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 66. Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

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

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

Art. 67. 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. 68. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 69. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 70. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 71. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 72. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 73. 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 XI

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 74. 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. 75. A SMAD regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento por meio de atos normativos complementares.

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

Art. 76. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO XII

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 77. 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 S.I.M.;

VIII. Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

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

X. Indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

XI. Identificação da origem;

XII. Conservação do produto;

XIII. Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente;

XIV. Tabela de informação nutricional;

XV. Indicação de presença de produtos alergênicos;

XVI. Indicação de presença de glúten, contém glúten/ não contém glúten.

§ 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, devendo o fabricante ser inspecionado pelo órgão competente.

§ 2º. Os produtos cuja validade variam 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 XI deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no S.I.M. sob o número”.

Art. 78. 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. 79. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Art. 80. Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 81. 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. 82. Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 83. Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 84. No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica o responsável do mesmo, obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque, sob pena de responsabilidade de uso indevido dos mesmos.

Art. 85. 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/SELO DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 86. O carimbo/SELO oficial da inspeção Municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

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

§ 2º. Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na SMAD obedecerão às seguintes especificações:

I. Forma: Elíptica no sentido horizontal;

II. Dimensões:

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

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

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

d) modelo 04: 5,0 (cinco) cm x 3 (três) cm;

III. Dizeres: Acompanhando a margem externa superior da face SANTA TERESA-ES e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO, logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal (S.IM.).

IV. Modelo em ANEXO IV.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO XIII

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 87. Os produtos de origem animal devem ser inspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 88. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 89. Na reinspeção de carne *in natura* ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Art. 90. Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção 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 os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V. Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO XIV

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 91. O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

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

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

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

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

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

§ 5º. Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

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

Art. 92. Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

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

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

Art. 93. Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

- I. Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II. Lavar o auto de infração (ANEXO V), devidamente preenchido em quatro vias, e assinados pelo responsável pela autuação, pelo recebedor e duas testemunhas.

Art. 94. 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 na Rede Estadual de Laboratórios Agropecuários do Estado do Espírito Santo (RELAGRO/ES) ou em laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

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

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

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

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

Art. 95. Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 96. Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

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

Art. 97. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

**CAPÍTULO XV
DAS PENALIDADES**

**SEÇÃO I
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 98. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Complementar Municipal nº 022/2018 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 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;
- 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. 99. 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.

§1º. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

§2º. A advertência será aplicada por meio de formulário conforme modelo constante no ANEXO VI.

**SEÇÃO III
DA MULTA PECUNIÁRIA**

Art. 100. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

- I. Multa de 20 a 40 VRTE para:
 - a) desobediência a qualquer exigência técnica sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
 - b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
 - d) não utilização dos carimbos oficiais;
 - e) ausência da data de fabricação;
 - f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo S.I.M;
 - g) problemas na rotulagem dos produtos.
- II. Multa de 41 a 60 VRTE para:
- a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
 - b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
 - c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
 - d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
 - e) comércio de produtos sem inspeção;
 - f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da S.I.M;
 - g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
 - h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
 - i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação.
- III. Multa de 61 a 80 VRTE para:
- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M;
 - b) envio, despacho ou transporte de produtos para consumo sem inspeção e/ou identificação em desacordo com as determinações do S.I.M.
- IV. Multa de 81 a 100 VRTE para:
- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
 - b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
 - c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra servidores do S.I.M, no exercício de suas atividades;
 - d) abate de animais em desacordo com as exigências do S.I.M;
 - e) quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a critério do S.I.M, será aplicado multa de até 100 VRTE.
- § 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 IV

DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 101. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

§ 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 e deverá assinar o Termo de Fiel Depositário (ANEXO VII), antes do recebimento da mercadoria.

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

§ 4º. No ato da apreensão, o agente de fiscalização aplicará o Auto de Apreensão (ANEXO VIII).

Art. 102. 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 no SIM, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal e 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) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

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

II. Rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do S.I.M. 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 entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

§ 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 S.I.M.

Art. 103. 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 S.I.M.;

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

VII. Quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

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

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

Art. 104. A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 91 deve ser precedida de termo de inutilização (ANEXO IX), 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.

Art. 105. As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão às expensas do autuado.

SEÇÃO V

DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 106. A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos de a 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

§ 2º. Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 107. 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 levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 2º. Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6(seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 108. As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 109. 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. 110. 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 desta Portaria.

Art. 111. 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;
 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO XVI DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 112. 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 Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 113. 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.

Art. 114. Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal, será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art.100 deste regulamento.

Art. 115. 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 XVII DO PROCESSO

Art. 116. O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 117. O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

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

Art. 118. O auto de infração e demais termos que comporão o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

Parágrafo único. Nos casos que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, inutilização e interdição poderão ser aplicadas de imediato, com finalidade cautelar sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

SEÇÃO I DA AUTUAÇÃO

Art. 119. A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 120. 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 à 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 os autos de infração, apreensão ou advertência, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§ 2º. Sempre que o autuado se negar a assinar os autos, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento (AR), mesmo que assinado por testemunhas.

§ 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 o outro permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO II

DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 121. O fiscal que lavrar os autos descritos neste decreto 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, e incluir ao Controle de Auto de Infração (ANEXO X).

Art. 122. O processo administrativo receberá parecer jurídico quando houver dúvida sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 123. Concluída a fase de instrução, o processo será submetido a julgamento em primeira instância pelo coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e em segunda instância ao Secretário Municipal de Agricultura.

Parágrafo único. O resumo da decisão será remetido posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento (AR) ao autuado.

SEÇÃO III

DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 124. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I. Administrativamente;
- II. Judicialmente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Art. 125. Serão executadas por via administrativa:

- I. A pena de advertência, através de notificação à parte infratora;
- 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 interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 126. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 127. Após inscrição em dívida ativa e tramitação normal de cobrança, a pena de multa será executada judicialmente.

Art. 128. Para fins de inscrição de débitos em dívida ativa serão gerados os seguintes formulários:

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

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

Art. 129. A inclusão e a baixa da dívida ativa no Sistema Integrado de Administração Financeira dos Estados e Municípios (SIAFEM) serão efetuadas pelo município.

Art. 130. 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. 131. Os resumos dos pareceres proferidos pela comissão serão remetidos posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento – AR ao autuado.

Art. 132. A defesa e/ou recurso, quando produzidos por procurador, deverão estar acompanhados do instrumento de mandato sob pena de não serem apreciados.

SEÇÃO IV

DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 133. O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, dirigida ao Gerente de Agroindústria e Desenvolvimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Econômico do S.I.M., no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 134. Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no art. 133, deste regulamento, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão através de correspondência com aviso de recebimento – AR ou entregue pessoalmente ao atuado.

Parágrafo único: A comissão será formada por três servidores da SMAD e um representante da Procuradoria Municipal.

Art. 135. Não concordando, com a decisão proferida em primeira instância, poderá o atuado no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, interpor novo recurso para a comissão de segunda instância.

Parágrafo único: A comissão de segunda instância será formada por um servidor da SMAD, um representante da Vigilância Sanitária e um representante da Procuradoria Municipal.

Art. 136. Transitada em julgado a decisão ou transcorridos os prazos recursais, o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO V

DA EXECUÇÃO DA DECISÃO ADMINISTRATIVA

Art. 137. As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

- I. Administrativamente;
- II. Judicialmente.

Art. 138. Serão executadas por via administrativas:

- 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.

Art. 139. Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito no prazo de 30 (trinta) dias ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Art. 140. Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Parágrafo único. A emissão eletrônica dos documentos referidos no *caput* deste artigo ficará a cargo do órgão competente de administração fazendária.

CAPÍTULO XVIII

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 141. A partir da publicação deste Regulamento, os estabelecimentos que já exerçam atividades previstas no mesmo terão o prazo de até 365 dias para se adequarem às exigências estabelecidas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 142. O produto da arrecadação das Taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas na forma da Lei nº 022/2018 e neste regulamento.

Art. 143. Os casos omissos serão resolvidos através de atos administrativos expedidos pelo S.I.M.

Art. 144. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Teresa, Estado do Espírito Santo, em 05 de agosto de 2019.

GILSON ANTONIO DE SALES AMARO
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO II
LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO

<i>Símbolo S.I.M</i>	MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.	
LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO nº _____ / _____		
Identificação:		
Razão social/ Nome do produtor:		Nome fantasia:
Proprietário/ Responsável Legal:		
Classificação:	CNPJ/CPF:	
Condição do responsável pela exploração: Proprietário <input type="checkbox"/> Arrendatário <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> Prestação de Serviço <input type="checkbox"/>		
RG/I.E.		Telefone
Celular	Fax	E-mail
Localização:		
Distância da sede		
Endereço Completo (Rua, Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade):		
Município:		CEP:
Zona: Rural <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Suburbana <input type="checkbox"/>		
Vias de acesso:		
Coordenadas geográficas:		
Endereço para correspondência:		
Endereço Completo (Rua, Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade):		
Município:		CEP:
Objetivo:		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA

Estado do Espírito Santo

Fundamentação Legal:	
Caracterização do estabelecimento:	
Construção no centro do terreno?	
Possui energia elétrica?	
Possui água tratada	
Possui sistema de tratamento de resíduos líquidos e sólidos?	
Licença Ambiental: Estadual <input type="checkbox"/> Municipal <input type="checkbox"/> Não possui <input type="checkbox"/>	
Área ocupada pelo Estabelecimento:	Área construída <input type="text"/> Área total <input type="text"/>
Ano da construção	
Ano da última reforma:	Total: <input type="text"/> Parcial: <input type="text"/>
Apreciação geral da construção: Precária <input type="checkbox"/> Boas <input type="checkbox"/> Ótimas <input type="checkbox"/>	
Nº aproximado de funcionários: <input type="text"/>	Quantos com carteira de saúde? <input type="text"/>
Horário de funcionamento:	
Quantitativo de animais abatidos ou produtos industrializados / dia (natureza):	
Condições higiênicas (fabricação e embalagem):	
Condições higiênicas do estabelecimento:	
Fluxograma operacional:	
Linha reta: <input type="checkbox"/> Zig-Zag: <input type="checkbox"/> "U" <input type="checkbox"/> Descontínuo: <input type="checkbox"/> Contra-Fluxo: <input type="checkbox"/> Cruzado: <input type="checkbox"/>	
Outras informações relevantes:	
Descreva sobre o escoamento das águas pluviais e/ ou residuais	
Distância de corpos d'água, vales, barragens, etc.?	
Equipamentos:	
Documentação entregue	
<input type="checkbox"/> Requerimento	<input type="checkbox"/> Alvará de funcionamento da prefeitura
<input type="checkbox"/> DUA pago	<input type="checkbox"/> Licença ambiental
<input type="checkbox"/> Planta detalhada da área	<input type="checkbox"/> Exame físico- químico/ microbiológico da água
<input type="checkbox"/> Planta baixa com cortes de construção	<input type="checkbox"/> Memorial econômico sanitário
<input type="checkbox"/> Memorial descritivo da construção	<input type="checkbox"/> Contrato de responsabilidade técnica
<input type="checkbox"/> Contrato de locação/ arrendamento terreno	
<input type="checkbox"/> CPF/CNPJ	<input type="checkbox"/> Memorial descritivo dos produtos
<input type="checkbox"/> Inscrição na Secretária da Fazenda ES	<input type="checkbox"/> Outros:
<input type="checkbox"/> Cópia do contrato ou estatuto social da firma	
Considerações Técnicas:	
Parecer Técnico	
Local e Data:	Servidor:
4 VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO III
LAUDO DE VISTORIA FINAL

<i>Símbolo S.I.M</i>	MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.
LAUDO DE VISTORIA FINAL DE ESTABELECIMENTO nº _____/_____	
Identificação:	
Razão social/ Nome do produtor:	Nome fantasia:
Proprietário/ Responsável Legal:	
Classificação:	CNPJ/CPF:
RG:	
Condição do responsável pela exploração: Proprietário ___ Arrendatário ___ Outro: _____ Prestação de Serviço	
Telefone	E-mail
Localização:	
Distância da sede	
Endereço Completo (Rua, Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade):	
Município:	CEP:
Zona: Rural ___ Urbana ___ Suburbana ___	
Vias de acesso:	
Coordenadas geográficas:	
Endereço para correspondência:	
Endereço Completo (Rua, Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade):	
Município:	CEP:
Objetivo:	
Fundamentação Legal:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

Caracterização do estabelecimento:	
Construção no centro do terreno?	
Possui energia elétrica?	
Possui água tratada	
Possui sistema de tratamento de resíduos líquidos e sólidos?	
Licença Ambiental: Estadual ___ Municipal ___ Não possui ___	
Área ocupada pelo Estabelecimento: _____	Área construída ___ Área total ___
Ano da construção _____	
Ano da última reforma: _____	Total: ___ Parcial: ___
Apreciação geral da construção: Precária ___ Boas ___ Ótimas ___	
Nº aproximado de funcionários: _____	Quantos com carteira de saúde? _____
Horário de funcionamento: _____	
Quantitativo de animais abatidos ou produtos industrializados / dia (natureza): _____	
Condições higiênicas (fabricação e embalagem): _____	
Condições higiênicas do estabelecimento: _____	
Fluxograma operacional: _____	
Linha reta: ___ Zig-Zag: ___ "U" ___ Descontínuo: ___ Contra-Fluxo: ___ Cruzado: ___	
Outras informações relevantes: _____	
Descreva sobre o escoamento das águas pluviais e/ ou residuais _____	
Distância de corpos d'água, vales, barragens, etc.? _____	
Equipamentos:	
Documentação entregue	
___ Requerimento	___ Alvará de funcionamento da prefeitura
___ DUA pago	___ Licença ambiental
___ Planta detalhada da área	___ Exame físico- químico/ microbiológico da água
___ Planta baixa com cortes de construção	___ Memorial econômico sanitário
___ Memorial descritivo da construção	___ Contrato de responsabilidade técnica
___ Contrato de locação/ arrendamento terreno	___ Memorial descritivo dos produtos
___ CPF/CNPJ	___ Outros: _____
___ Inscrição na Secretária da Fazenda ES	
___ Cópia do contrato ou estatuto social da firma	
Considerações Técnicas:	
Parecer Técnico	
Local e Data:	Servidor:
4 VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO IV
MODELO DE CARIMBOS SELO OFICIAL DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

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



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



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



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





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO V
AUTO DE INFRAÇÃO

<i>Símbolo S.I.M</i>	MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.	
AUTO DE INFRAÇÃO _____ / _____		
Dados do Autuado		
Razão Social do estabelecimento/ Nome do estabelecimento:	Classificação:	
CNPJ/ CPF:	Cadastro/Registro do estabelecimento:	
Proprietário ou Responsável:	Telefone:	
Possui:		
(<input type="checkbox"/>) Alvará Sanitário	(<input type="checkbox"/>) Registro no S.I.M	(<input type="checkbox"/>) Licença Ambiental
Endereço completo:		
Município:	Distrito:	CEP:
Da Infração		
Nº do auto de infração:	Ponto de coordenada:	
Motivo da autuação:		
(<input type="checkbox"/>) Transporte de produtos de origem animal sem inspeção sanitária oficial <small>*Especificar o produto quanto à espécie de origem, peso, aspecto e condições gerais de transporte, além da falta de rotulagem ou documento sanitário específico que comprove a inspeção sanitária do produto e demais agravantes.</small>		
(<input type="checkbox"/>) Transporte de produtos de origem animal sem condições higiênico-sanitárias de conservação. <small>*Especificar o produto quanto à espécie de origem, peso, temperatura do produto, aparência/ aspecto, odor, condições de armazenamento e identificação de outros agravantes.</small>		
(<input type="checkbox"/>) Estabelecimento não atende as normas técnicas estabelecidas pelo decreto nº _____ de _____ <small>*Citar a circunstância da ocorrência, motivo específico da infração e gravidade, notificações e/ou infrações prévias.</small>		
(<input type="checkbox"/>) Autuado industrializa e/ou transporta e/ou armazena produtos de origem animal inobservando as condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam.		
(<input type="checkbox"/>) Outros fatos contrários à legislação vigente (descrevê-la caso não se enquadre nos itens acima). Descrição:		
Material Apreendido		
Caracterização:		
____ Produto de origem animal: (especificar produto e quantidade apreendida)		
____ Rótulos/Embalagens:		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

Destino: <input type="checkbox"/> Inutilização <input type="checkbox"/> Inutilização em estabelecimento <input type="checkbox"/> Doação		
Estabelecimento Destinado:		
Endereço completo do estabelecimento (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade)		
Município:	Distrito:	CEP:
UF:	Telefone:	
Outras Informações		
<p>Descrever minuciosamente os fatos ocorridos em ordem cronológica, os procedimentos adotados, citar o motivo pelo qual o produto está sendo condenado, apreendido e/ou inutilizado, horários e outras informações que julgar relevante para um maior detalhamento e esclarecimento do processo. Incluir o (s) nome (s) da (s) testemunha (s) (com RG/CPF):</p>		
Parecer Técnico		
Autoridade responsável:		
Nome:	Carimbo e Data:	
Assinatura		
Ciência do autuado		
Nome:		
Assinatura	() Recusou-se a assinar o auto.	
Testemunhas		
Assinatura	CPF/RG	
Assinatura	CPF/RG	
Local e data:		
4 VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO VI
TERMO DE ADVERTÊNCIA

<i>Símbolo S.I.M</i>	MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.		
TERMO DE ADVERTÊNCIA Nº _____ / _____			
Dados do notificado:			
Razão Social do estabelecimento/ Nome do estabelecimento:			
Endereço completo:			
Cidade:	Cidade: UF:		
CPF/CNPJ:	RG/Insc Estadual:		
Telefone:	E-mail:		
Dados do local fiscalizado:			
Endereço:			
Atividade:			
Caracterização da notificação:			
Na fiscalização realizada no local descrito em ____/____/____ as ____:____ horas. Ficaram constatadas irregularidades, que enquadradas nos dispositivos da Legislação Municipal conforme abaixo descritas:			
INFRAÇÃO	ARTIGO	INCISO	PENALIDADE
Circunstâncias atenuantes e agravantes:			
Informação ao notificado:			
Fica o notificado acima qualificado, notificado das irregularidades apontadas e intimado a sana-las no prazo de _____ (_____) dias úteis, a contar da data de ciência, sob pena de se não fazer, ser lavrado o competente AUTO DE INFRAÇÃO e aplicadas todas as penalidades previstas na Legislação vigente.			
Unidade administrativa responsável pela autuação:			
Nome Agente Fiscalizador:			
Assinatura/ Carimbo: _____ / _____ / _____			
Ciência do notificado:			
Assinatura:	(_____) Recusou-se assinar.		
Testemunhas			
Assinatura	CPF		
Assinatura	CPF		
Local e data:			
4 VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).			

Darly Nerty Vervloet, 446 – Centro - Santa Teresa – ES – CEP 29.650-000
TeleFax: (27) 3259-3900 – CNPJ: 27.167.444/0001-72 – Site:www.santateresa.es.gov.br 43



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO VII
TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

<i>Símbolo S.I.M</i>		MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.
TERMO DE DEPOSITÁRIO FIEL nº _____ / _____		
Dados do Depositário:		
Razão Social do estabelecimento/ Nome do estabelecimento		
Endereço Completo:		
Cidade:	CEP:	UF:
CPF/CNPJ:	RG/INSC ESTADUAL:	
Local de apreensão:		
Objeto depositado: (deverá ser descrito o produto, a quantidade e outros elementos de identificação)		
Quantidade	Unidade	Descrição do bem:
Base Legal: (indicar os dispositivos da lei e do decreto regulamentar e outros atos, caso haja)		
Informamos ao DEPOSITÁRIO: O produto apreendido ficará à disposição do Serviço de Inspeção Municipal, que lhe dará o destino conveniente.		
Autoridade responsável:		
Nome:		
Assinatura/ carimbo:		
_____ / _____ / _____		
Ciência do Depositário:		
Assinatura do depositário:		
VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO VIII
AUTO DE APREENSÃO

Símbolo S.I.M		MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.	
AUTO DE APREENSÃO nº _____ / _____			
Dados do autuado:			
Razão Social do estabelecimento/ Nome do estabelecimento			
Endereço Completo:			
Cidade:		CEP:	UF:
CPF/CNPJ:		RG/INSC ESTADUAL:	
Dados do local da apreensão:			
Endereço Completo:			
Atividade:			
Descrição dos bens apreendidos:			
Em fiscalização realizada no local descrito em ____ de ____ de ____, as ____:____ horas foram apreendidos os bens e / ou produtos abaixo relacionados:			
Quantidade	Unidade	Descrição do bem:	
Base Legal: (indicar os dispositivos da lei e do decreto regulamentar e outros atos, caso haja)			
Circunstâncias atenuantes e agravantes:			
Informamos ao autuado: Os bens apreendidos ficarão sob responsabilidade de um fiel depositário, nomeado pelo fiscal, segundo termo por este assinado em anexo.			
Autoridade responsável pela apreensão:			
Nome:			
Assinatura/ carimbo: _____ / _____ / _____			
Ciência do Autuado:			
Assinatura:		(____) Recusou-se assinar.	
Testemunhas			
Assinatura		CPF	
Assinatura		CPF	
Local e data:			
4 VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).			



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TERESA
Estado do Espírito Santo

ANEXO IX
TERMO DE INUTILIZAÇÃO

<i>Símbolo S.I.M</i>		MUNICÍPIO DE SANTA TERESA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.	
TERMO DE INUTILIZAÇÃO nº _____ / _____			
Dados do Depositário:			
Razão Social do estabelecimento/ Nome do estabelecimento			
Endereço Completo:			
Cidade:		CEP	UF:
CPF/CNPJ:		RG/INSC ESTADUAL:	
Informamos que os produtos apreendidos serão inutilizados.			
Local da inutilização:			
Objeto inutilizado:			
Quantidade	Unidade	Descrição do bem:	
Base Legal: (indicar os dispositivos da lei e do decreto regulamentar e outros atos, caso haja)			
Autoridade responsável:			
Nome:			
Assinatura/ carimbo:			
_____ / _____ / _____			
Ciência do Depositário:			
Assinatura do responsável pela empresa:			
..... VIAS (1º via infrator; 2º via instrução do processo; 3º via arquivado no órgão competente; 4º via permanece no bloco do agente de fiscalização).			

