

DECRETO Nº 29.057, DE 27 DE MARÇO DE 2024

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO EXECUTADO DE FORMA CONSORCIADA
ATRAVÉS DO CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL
PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E
COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS
- COINTER E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O Prefeito Municipal de Colatina/ES, no uso de suas atribuições conferidas por Lei, DECRETA:

Art. 1º. Ficam estabelecidas as normas para implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização das agroindústrias assistidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de forma consorciada, prestado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – COINTER.

§1º. Sujeitam-se a estas normas supletivas estabelecida neste Decreto e demais instruções complementares à legislação vigente do município, as agroindústrias localizadas no município.

§2º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais destinados ou não ao consumo humano.

§3º. 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.

§4º. O registro no S.I.M. COINTER é condição indispensável para o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou de armazenagem de produtos de origem animal, localizados no Município em que o consórcio presta serviço.

§5º. A inspeção e fiscalização previstas neste Decreto são de atribuições exclusivas de servidor com formação acadêmica em Medicina Veterinária.



Art. 2º. Compete ao COINTER por meio da delegação da prestação do serviço pelo município contratante do S.I.M. a execução das atividades pertinentes ao cumprimento das normas estabelecidas neste Decreto.

CAPÍTULO I – CONCEITOS GERAIS

Art. 3º. Para efeito deste Decreto entende-se por:

I. análise fiscal: coleta oficial de amostra, feita exclusivamente por Médico Veterinário do SIM COINTER, de matéria-prima, água, produto ou *swab*, para análise no laboratório credenciado à Rede Estadual de Laboratórios Agropecuários do Estado do Espírito Santo (RELAGRO/ES) ou à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (LANAGRO) do Sistema Unificado de Atenção à Saúde Agropecuária (SUASA), para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise;

II. Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir das matérias-primas comestíveis ou não comestíveis, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionados de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pelas autoridades competentes, destinado ou não ao consumo humano;

III. Agroindústria: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado a recepção, manipulação e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios ou não;

IV. S.I.M. COINTER: Serviço de Inspeção Municipal prestado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de produtos Hortigranjeiros, com atribuições para registrar, inspecionar e fiscalizar a agroindústria, as instalações os equipamentos, o recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, a elaboração, armazenagem, acondicionamento, recondicionamento e transporte de produtos das agroindústrias manipuladoras de produtos de origem animal;

V. órgão executor: COINTER, com atribuições de executar as atividades previstas neste Decreto bem como na legislação vigente dos municípios Consorciados contratantes do S.I.M. por meio da celebração do contrato de programa ou contrato de prestação de serviços;

VI. Inspeção: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores e a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos, as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, embalagem, rótulo e ingredientes, assim como durante a fase de

elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios ou não;

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

VIII. laudo de vistoria do estabelecimento: documento emitido pela equipe técnica do S.I.M. COINTER que descreve a aptidão da emissão do certificado de registro da agroindústria;

IX. matéria-prima: toda substância, incluindo os aditivos alimentares, empregados na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do preparo, ainda que de forma modificada;

X. programas de autocontrole: fluxogramas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, qualidade, identidade e a integridade de seus produtos, que incluem boas práticas de fabricação (BPF), procedimento operacional padrão (POP), procedimento padrão de higiene operacional (PPHO) ou programas equivalentes reconhecidos pelo S.I.M. COINTER;

XI. regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ): conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, ao tipo ou modo de processamento ou de apresentação;

XII. Rastreabilidade: capacidade de identificar o produto de origem animal, desde a obtenção da matéria-prima, os ingredientes e insumos que foram utilizados em todas as etapas de produção até a distribuição;

XIII. suspensão das atividades: medida administrativa na qual o S.I.M. COINTER suspende as atividades desenvolvidas no todo ou em parte, a partir de não conformidades diagnosticadas no procedimento fiscalizatório de agroindústrias, que possam causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora, por período certo e determinado;

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

XV. apreensão: consiste no S.I.M. COINTER recolher as matérias-primas, produtos alimentícios ou não, subprodutos, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo

com a legislação vigente, a este Decreto, e outras notas técnicas e demais atos normativos, inclusive de instâncias superiores, dando destinação cabível, de acordo com este regulamento;

XVI. Inutilização: medida administrativa e sancionatória de deterioração dos produtos alimentícios ou não, subprodutos, matérias-primas, ingredientes, rótulos e embalagens que não estejam aptos ou em conformidade com este regulamento;

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

XVIII. Embalagem: é o recipiente, pacote, invólucro ou frasco destinado a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos produtos;

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

XX. Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, a limpeza e sanitização;

XXI. Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXII. Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador ou de métodos físicos nas superfícies das instalações dos equipamentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXIII. ponto focal: funcionário público da Prefeitura do Município consorciado ao S.I.M. COINTER, designado pelo respectivo Secretário de Agricultura para acompanhar, testemunhar e auxiliar o Médico Veterinário oficial nas visitas técnicas aos estabelecimentos, receber, arquivar na Secretaria de Agricultura individualmente cada documento por processo de agroindústria, digitalizar e enviar ao endereço eletrônico desse serviço de inspeção documentos de estabelecimentos produtores de origem animal e auxiliar o S.I.M. COINTER e produtor rural sempre que requisitado, como em organização de palestras, envio de amostras para análise fiscal a laboratórios ou outros assuntos afins do serviço de inspeção.

XXIV. Procedimento padrão de higiene operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXV. Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos higiênico-sanitários e tecnológicos;

CAPÍTULO II – DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 4º. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos serão privativas do S.I.M. COINTER, quando se tratar de produtos de origem animal, destinados ao comércio.

Art. 5º. Os funcionários do S.I.M. COINTER, quando em serviço de inspeção e fiscalização agroindustrial e sanitária, terá livre acesso a qualquer momento, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, manipule, comercialize, pratique atividade de entreposto, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas a prévia inspeção e fiscalização, nos moldes deste regulamento.

§1º. Para execução de suas atividades, o Coordenador e demais Médicos Veterinários terão autorização para conduzir veículo oficial e usar equipamentos do S.I.M. COINTER, estando comprometidos pelo bom uso dos bens e comunicação oficial e no caso de qualquer avaria comunicar imediatamente sua chefia imediata.

§2º. O funcionário do COINTER poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embarço ao desempenho de suas atividades.

Art. 6º. Os funcionários do COINTER incumbidos da execução deste serviço devem apresentar-se identificados por meio de crachá contendo a identificação por meio da logomarca do COINTER, número funcional, nome do funcionário, fotografia, cargo de ocupação e demais informações que se fizerem necessários para a identificação.

Art. 7º. Compete ao S.I.M. COINTER:

I. os procedimentos para registro, cadastro, renovação, alteração, suspensão temporária, auditoria e o cancelamento de registro e cadastro de estabelecimentos de produtos e rótulos, de que trata este Decreto, mediante requisição formal, em formulário próprio do S.I.M. COINTER, disponibilizado no sítio eletrônico do Consórcio e na Secretaria Municipal de Agricultura do Município;

II. analisar a documentação protocolada no Município de origem, a fim de se observar se foi atendido o rol de documentos listados no ato normativo específico e demais normas complementares, que serão conferidos pelo S.I.M. COINTER.

III. Analisar e aprovar sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção da agroindústria requerente;

- IV. Vistoriar a agroindústria requerente do registro e emitir termo de fiscalização e laudo de vistoria;
- V. analisar requerimento de registro de produtos rótulos e emitir seus respectivos pareceres, seguidos de registros oportunamente;
- VI. Expedir certificado de registro da agroindústria;
- VII. Inspeccionar e fiscalizar condições higiênico - sanitárias e atendimento à legislação vigente acerca da agroindústria, instalações, equipamentos, funcionamento, matéria-prima, ingredientes, rótulos e embalagens, produtos alimentícios ou não além dos subprodutos;
- VIII. Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada de matérias-primas e saída de produtos;
- IX. Fiscalizar e verificar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação de alimentos e demais programas de autocontrole da agroindústria, com respectivos registros de monitoramento;
- X. avaliar o bem-estar dos animais destinados ao abate;
- XI. Executar inspeções *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- XII. carimbar carcaças e cortes de carnes aprovados sanitariamente pela inspeção do S.I.M. COINTER;
- XIII. Coletar amostras e *swabs* para análises fiscais e avaliação desses resultados, que se fizerem necessários à verificação da conformidade dos processos de fabricação dos produtos de origem animal, incluindo água de abastecimento;
- XIV. Avaliar informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- XV. Autuar, intimar, suspender, interditar, apreender e inutilizar quando verificado o descumprimento das imposições deste Decreto, da legislação municipal vigente e dos demais atos normativos impostos pelas legislações Estadual e Federal;
- XVI. Adotar quaisquer outros procedimentos que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
- Art. 8º.** O exercício da inspeção e fiscalização previsto no artigo anterior caberá aos funcionários lotados no S.I.M. COINTER nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares, inclusive aqueles designados pelos municípios contratantes.



Art. 9º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas, sob o ponto de vista industrial e sanitário:

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

II. Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III. Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV. Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V. nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI. Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII. Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

Art. 10. As agroindústrias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis no âmbito da atuação do S.I.M. COINTER, apenas funcionarão na forma da legislação vigente e mediante prévio registro.

§1º. A inspeção e/ou fiscalização sanitária prevista(s) neste Decreto isentam a agroindústria de qualquer outra inspeção e/ou fiscalização federal, estadual ou municipal.

§2º. As agroindústrias registradas no S.I.M. COINTER, funcionando na forma vigente, tonam-se aptas a comercializarem seus produtos nos limites da somatória dos territórios dos municípios consorciados ao COINTER.

Art. 11. A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. COINTER ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º. O S.I.M. deve obrigatoriamente ser executado de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies de animais, devendo o recebimento de animais ser previamente comunicado ao S.I.M. COINTER e ao município de origem, ficando o descarregamento

desses animais, condicionado a conformidade de documentos de trânsito, determinações sanitárias de veículo transportador e presença do Médico Veterinário do S.I.M. COINTER.

§2º. O estabelecimento deve obrigatoriamente comunicar ao S.I.M. COINTER:

a. quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de no mínimo, setenta e duas horas;

b. com antecedência de no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

c. sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente para as demais atividades, exceto de abate;

d. a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

§3º. nos estabelecimentos sob o registro do S.I.M. COINTER, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§4º. A inspeção do S.I.M. COINTER em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies conforme elencados no §3º deste artigo.

§5º. Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, o S.I.M. será executado de forma periódica. As agroindústrias com inspeção periódica terão a frequência de execução do S.I.M. estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles de processos de produção e do desempenho de cada agroindústria, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 12. Outras questões oriundas às operações de abate, fiscalização permanente serão definidas por meio de normativa própria.



Art. 13. Para a execução dos objetivos determinados por este Decreto, e demais legislações correlatas, o COINTER mediante autorização de sua Assembleia Geral, poderá realizar convênios, termos e cooperação técnica com órgãos da administração pública direta e indireta.

CAPÍTULO III – DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M. COINTER

Art. 14. O Serviço de Inspeção Municipal é atividade prestada pelo COINTER, encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no município.

Art. 15. As atividades do S.I.M. COINTER serão regulamentadas por ato normativo próprio, pelos demais atos normativos correlatos que venham a ser definidos pela Câmara Técnica com base em legislações estaduais e federais.

Art. 16. Para o exercício efetivo das atividades desenvolvidas pelo S.I.M. COINTER, este deverá ter a seguinte estrutura organizacional:

I. coordenação do S.I.M. COINTER, cuja atribuição é exclusiva do Médico Veterinário;

II. Equipe Técnica, que Poderá ser composta com profissionais de formação nas seguintes áreas:

II. a – De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária.

II. b – De nível Superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Engenharia de Alimentos;

d) Engenharia Agrônômica;

e) Ciências Biológicas;

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

Art. 17. São atribuições de cada setor:

I. coordenação:



- a. representar e responder pelo S.I.M. COINTER junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipal, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;
- b. organizar as atividades do S.I.M. COINTER, propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;
- c. zelar pelo cumprimento deste Decreto, bem como de outras legislações cabíveis;
- d. zelar e manter atualizados(as): as pastas/processos das agroindústrias cadastradas no S.I.M. COINTER e o banco de dados do S.I.M. COINTER no que se refere ao cadastro e documentação das agroindústrias;
- e. emitir e acompanhar termo de compromisso;
- f. emitir certificados de registro.

II. Equipe Técnica:

- a. apoiar, orientar, capacitar, exercer atividades de assessoria técnica e afins para implantação e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M. COINTER, nos municípios consorciados;
- b. inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- c. realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- d. proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- e. notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos, levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;
- f. realizar ações de combate à clandestinidade;
- g. realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que porventura, forem delegadas ao S.I.M.COINTER;
- h. desenvolver atividades de caráter informativo, orientativo e educativo;



i. utilizar de meios e mecanismos de comunicação diversos destinados à população, com orientações sobre o trabalho do S.I.M. COINTER para a regularização dos produtores e seus estabelecimentos e para a produção de alimentos dentro das normas e leis vigentes;

j. participar de reuniões nas comunidades rurais divulgando os serviços prestados para regularização das atividades produtivas/agroindústrias;

k. promover palestras destinadas a comunidade estudantis, organizações da sociedade civil e empresários;

l. fornecer laudos técnicos sempre que requisitado.

Art. 18. No exercício de suas funções, o profissional da Equipe Técnica deverá estar devidamente identificado conforme o Art. 6º deste Decreto.

CAPÍTULO IV – DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I. abatedouro frigorífico;

II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º. Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 20. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º. Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado dos produtores e são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

§2º. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate, por Médico Veterinário do S.I.M. COINTER, no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate, sendo proibido qualquer abate sem autorização do fiscal responsável.

§3º. É obrigatória a inspeção *post mortem* por Médico Veterinário do S.I.M. COINTER, que se estenderá a inspeção por toda a linha de produção.

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I. Barco-fábrica;

II. Abatedouro frigorífico de pescado;

III. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV. Estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§2º. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

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

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I. granja avícola;

II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

Art. 23. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I. Granja leiteira;

II. Posto de refrigeração;

III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados e

IV. Queijaria.

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

etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º. Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados são classificados em:

I. unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

Art. 25. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I. Entrepasto de produtos de origem animal;

II. Casa atacadista.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos

de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§2º. Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animais procedentes do comércio prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

CAPÍTULO V – DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 26. O registro do estabelecimento terá início com o protocolo do requerimento, na Prefeitura do Município, com os documentos listados em ato normativo próprio e demais normas complementares, que serão conferidos pelo S.I.M.COINTER. Se aprovados os documentos e atendido todo o rol exigido, será realizada a vistoria no terreno ou estabelecimento.

§1º. As agroindústrias poderão receber o Registro Provisório para comercialização por um período de até 01 (um) ano, prorrogável uma vez por igual período, desde que atendam aos requisitos mínimos obrigatórios estabelecidos por normativa própria, com renovação condicionada ao atendimento da legislação, condicionando ao cumprimento do cronograma de adequação das instalações, dos equipamentos e procedimentos e as exigências impostas, além das a seguir:

I. apresentar conformidade nas análises microbiológicas da água de abastecimento e dos produtos fabricados;

II. Apresentar certificado de conclusão de curso de boas práticas de fabricação de alimentos – BPF de todos os manipuladores de alimentos.

§2º. Serão rejeitados croquis ou plantas grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas.

§3º. Em caso de pendência de documentos o processo será formalizado, mas sua tramitação ficará sujeita à apresentação das pendências identificadas.

§4º. O estabelecimento que apenas comercialize, armazene ou distribua produtos destinados à alimentação animal fica isento de registro do S.I.M. COINTER.

§5º. Cumpridas as exigências do termo de compromisso as agroindústrias receberão Registro Definitivo que se manterá ativo enquanto todas as exigências, consoante legislação, requisitadas ou que vierem a ser requisitadas pelo S.I.M. COINTER, estiverem sendo cumpridas rotineiramente e no prazo estabelecido – quando assim for fixado pelo S.I.M. COINTER.



§6º. O representante legal do estabelecimento deve manter atualizado o cadastro da documentação pertinente à agroindústria e dos responsáveis do empreendimento no S.I.M. COINTER e na Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Infraestrutura Rural do Município de Colatina/ES.

Art. 27. Cumpridos os requisitos mínimos exigidos para registro será realizada a coleta de amostras de água e de produtos.

Art. 28. Alterações na planta da agroindústria nos processos produtivos, e no fluxograma das operações poderão ser exigidos com o objetivo de assegurar o adequado desenvolvimento das atividades, garantir a inocuidade do produto, e preservar a saúde do consumidor.

Art. 29. Após análise e aprovação documental, por parte do S.I.M. COINTER, do requerimento de registro de estabelecimento, produto e rótulo, protocolado pelo produtor na Prefeitura, será feita a inspeção e coleta de amostras para análise laboratorial da água e matéria prima e ou produto, sendo que em conformidade à legislação, será emitido o certificado de registro, podendo ser definitivo ou provisório (constando letra "P" seguida ao código de registro do estabelecimento).

§1º. O registro provisório estará vinculado ao cronograma de adequações e ao termo de compromisso a serem firmados entre o S.I.M. COINTER e o responsável legal do estabelecimento.

§2º. Em caso de não conformidades estruturais, que impossibilitem o registro do estabelecimento, o proprietário deverá sanar as referidas inconformidades indicadas no laudo de vistoria e, somente após os ajustes será feita a certificação de registro da agroindústria.

§3º. Em caso de inconformidades, o responsável, após adotar as medidas corretivas, deverá solicitar nova avaliação.

Art. 30. O código a ser atribuído ao registro do estabelecimento e do produto será gerado sequencialmente pelo sistema após análise e aprovação da solicitação no sistema informatizado.

§1º. O código de registro do estabelecimento e do produto são únicos, não sendo permitida sua reutilização.

§2º. O código alfanumérico de registro dos estabelecimentos é composto pela sigla identificação alfabética do município e numerada sequencialmente, sendo que quando o registro for em caráter ainda provisório, constará da terminação "P", em seguida.

Art. 31. Para a obtenção do registro definitivo, o estabelecimento deverá apresentar além da documentação tratada por este Decreto, a comprovação da regularidade ambiental do estabelecimento e do cumprimento do Termo de Compromisso.



Art. 32. Atendidos os requisitos deste Decreto e demais normas que disciplinam o assunto, o funcionamento da agroindústria será autorizado mediante emissão do Certificado de Registro emitido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, após a emissão de "Laudo de Vistoria Final do Estabelecimento" favorável.

Art. 33. Caso o processo de registro fique sem tramitação por parte do requerente por 01 (um) ano, este será arquivado definitivamente.

Art. 34. O registro no S.I.M. COINTER não isenta o estabelecimento de cumprir a legislação e normativas pertinentes inclusive as leis de disciplinam o assunto em âmbito Federal e Estadual.

Art. 35. A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento agroindustrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao S.I.M. COINTER, bem como encaminhada toda a documentação comprobatória para modificação do registro.

PARÁGRAFO ÚNICO – O novo proprietário assumirá todas as responsabilidades, os prazos e os deveres assumidos pelo anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 36. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, que configure em alteração de fluxo de produção ou capacidade produtiva, só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.COINTER.

Art. 37. O estabelecimento poderá solicitar a suspensão do registro no S.I.M. COINTER por meio de requerimento próprio, por um período máximo de 1 (um) ano. Após este período, não havendo solicitação de reinício das atividades, o registro será cancelado.

PARÁGRAFO ÚNICO: O estabelecimento que suspender seu funcionamento somente poderá reiniciar suas atividades após comunicar ao S.I.M. COINTER, e receber autorização deste mediante aprovações de nova vistoria e análises laboratoriais.

Art. 38. A solicitação de cancelamento do registro no S.I.M. COINTER deve ser feita por meio de requerimento próprio, no prazo de até 30 (trinta) dias após o encerramento das atividades.

§1º. O requerimento deve ser acompanhado de todos os rótulos com o carimbo de inspeção do S.I.M. COINTER e as respectivas matrizes, que serão recebidos mediante comprovante formal, sendo posteriormente inutilizados.

§2º. Havendo a impossibilidade de enviar os rótulos e matrizes para o S.I.M. COINTER o responsável pelo estabelecimento providenciará as condições necessárias para sua inutilização no



próprio estabelecimento, na presença de um funcionário do COINTER juntamente com um servidor do Município com dia e horário agendado.

§3º. O requerimento deve ser acompanhado também pela entrega do certificado de registro da agroindústria ao funcionário do COINTER juntamente com um servidor do Município.

Art. 39. O responsável legal pelo estabelecimento poderá solicitar interrupção de suas atividades de forma definitiva ou temporária ao preencher, assinar o formulário específico Declaração de Interrupção de Atividades, do S.I.M. COINTER e entregar formalmente ao Médico Veterinário desse serviço de inspeção.

§1º. No caso de interrupção de atividades no caráter temporário, o responsável legal pelo estabelecimento poderá solicitar retorno de suas atividades ao S.I.M.COINTER, continuando o mesmo processo administrativo, em até um ano a partir da assinatura da Declaração de Interrupção de Atividades, sendo necessária aprovação de nova inspeção pelo S.I.M. COINTER do estabelecimento a ser reativado e posterior tomada de providências por este, se assim for apontado em documento de inspeção emitido pelo Médico Veterinário oficial.

§2º. Após um ano de solicitação formal de interrupção de atividades no caráter temporário, o processo é definitivamente arquivado pelo S.I.M. COINTER e o registro do estabelecimento deixará de existir.

§3º. Caso após um ano de solicitação formal de interrupção de atividades no caráter temporário, ou a qualquer tempo no modo definitivo, o responsável legal pelo estabelecimento decida retomar as atividades de produção de origem animal, haverá necessidade de novo processo ser iniciado, ou seja, de novo protocolo de documentos requerendo registro de estabelecimento na Prefeitura, para assim se dar o início das atividades.

§4º. No caso de declarar formalmente sua interrupção de atividades e continuar a fabricar normalmente produto de origem animal, de forma a criar embaraço à fiscalização, o responsável legal do estabelecimento está sujeito às sanções previstas em legislações vigentes neste Serviço de Inspeção, assim como em outras legislações dos entes federados Municipal, Estadual e Federal, incluindo âmbitos administrativos, civis e penais.

CAPÍTULO VI - DO REGISTRO DOS PRODUTOS E RÓTULOS

Art. 40. O registro de produto e rótulo ou sua alteração serão requeridos ao S.I.M. COINTER por meio de requerimento nos modelos disponibilizados no sítio eletrônico do COINTER, e protocolado no Município, devendo ser devidamente preenchido.



§1º. O estabelecimento solicitante é responsável pelo preenchimento completo e correto das informações depositadas, devendo haver correspondência exata dos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

§2º. O estabelecimento somente poderá solicitar registro de produtos de origem animal que esteja apto a fabricar.

§3º. Após o requerimento de registro de produto e rótulo ser protocolado no Município e encaminhado ao S.I.M. COINTER, este será avaliado, com emissão de parecer devidamente fundamentado conforme a legislação vigente, em caso de informações incorretas ou imprecisas, o S.I.M. COINTER solicitará informações ou documentos adicionais para subsidiar a análise da solicitação ou requerer ainda alteração que envolva processo produtivo.

Art. 41. O S.I.M. COINTER realizará auditoria nos registros de estabelecimentos e de produtos com a finalidade de verificar o cumprimento da legislação e a conformidade dos documentos e informações apresentados no processo protocolado no Município.

Art. 42. Cada produto registrado terá um código próprio que constará no seu respectivo rótulo, junto à arte do carimbo S.I.M. COINTER, regimentado em ato normativo próprio.

§1º. Cada código corresponde a um registro, sendo permitida sua reutilização, desde que o registro anterior esteja cancelado, sendo vedada a duplicidade de numeração.

§2º. Nenhuma modificação no produto registrado pode ser realizada sem prévia solicitação e autorização do S.I.M. COINTER.

§3º. O número de registro será em ordem sequencial de acordo com as solicitações de registro efetuadas e atenderam as disposições do manual de aplicações conforme estabelecido em normativa própria.

§4º. Nos estabelecimentos produtores de ovos que contemplem diferentes classificações de peso, cada variação deverá receber um número distinto, podendo haver tipos de embalagens e cores diferenciados, que devem ser descritos no procedimento de registro.

Art. 43. As agroindústrias só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M. COINTER.

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

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

Art. 44. Nenhum adesivo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e o carimbo de inspeção.

Art. 45. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, assim como sua embalagem ou rotulagem, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M. COINTER e aprovado, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art. 46. O registro dos produtos e dos rótulos devem atender as normas dispostas neste Decreto e em normas específicas, inclusive aquelas que disciplinam o assunto em âmbito Federal e Estadual.

§1º. Em caso do estabelecimento já registrado, sempre que houver a intenção de fabricação de novo produto não aprovado anteriormente, deverá ser realizada nova submissão de registro de produto e rótulo antes de iniciar a sua produção sendo solicitada a juntada ao processo de registro correspondente.

§2º. O estabelecimento deverá solicitar autorização do S.I.M. COINTER para produção de pequenas quantidades em caráter experimental, de produtos, rótulos ou embalagens não registradas, para fins de teste, não sendo permitida essa comercialização.

Art. 47. O cancelamento do registro de produto e rótulo será realizado nas seguintes situações:

- I. por solicitação do representante do estabelecimento;
- II. de ofício pelo S.I.M. COINTER, quando houver descumprimento do disposto na legislação vigente;
- III. de forma automática, em caso de cancelamento do registro do estabelecimento.

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

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 48. Na vistoria do terreno e avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- I. facilidade na obtenção da matéria-prima;
- II. terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;



- III. Afastadas de fontes poluidoras;
- IV. Facilidade de acesso, localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- V. pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- VI. Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- VII. Facilidade no abastecimento de água potável;
- VIII. Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- IX. Facilidade na delimitação da área.

Art. 49. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo S.I.M. COINTER.

PARÁGRAFO ÚNICO - As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado, podendo ser aprovado pelo S.I.M. COINTER o registro em caráter provisório, mediante Termo de Compromisso, desde que a ausência dos equipamentos não prejudique a segurança sanitária da produção, insumos, matérias-primas, produtos, embalagens e rótulos.

DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 50. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, devem satisfazer às condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares que disciplinam o assunto.

Art. 51. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto.

Art. 52. As dependências devem ser construídas de maneira ordenada, para evitar estrangulamento e oferecer um fluxograma operacional contínuo, racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, impedindo contrafluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

Art. 53. Os estabelecimentos deverão atender as seguintes condições:

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

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

III. Ter acesso independente de residências e ou outras dependências;

IV. deverá haver uma barreira sanitária por acesso à agroindústria, constituída com equipamentos e utensílios específicos para higienização de botas e higienização de mãos, dotadas de escovão, sabonete líquido antisséptico, inodoro e líquido, *dispenser* abastecido com papel toalha não reciclado, ou outro meio de secagem de mãos aprovado pelo S.I.M. COINTER, lixeira com tampa de acionamento não manual, a barreira sanitária deve ter cartazes de orientação de procedimento correto de lavagem de mãos fixado em local apropriado.

V. deverá haver dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

VI. nos estabelecimentos de abate sob inspeção permanente, deverá haver local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais a critério do S.I.M. COINTER;

VII. Deverá haver local apropriado para realização das refeições, sendo isolado da área de produção;

VIII. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas em um único complexo industrial, mesmo que não pertencentes a uma única agroindústria, poderá ser aproveitada por ambos os empreendimentos as dependências comuns auxiliares, o reservatório de água de abastecimento, o sistema de tratamento de efluentes, o laboratório, o almoxarifado e as dependências sociais;

IX. As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta ao trânsito de veículos, com escoamento adequado, que não gere poeira ou outro contaminante, sendo a estrutura dotada de equipamentos que permitam a sua fácil higienização;

X. possuir área disponível para livre circulação de veículos ter acesso direto e independente;

XI. o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovia, mantendo,



preferencialmente, afastamento mínimo de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou de outras divisas;

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

XIII. O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados do estabelecimento, sem acesso direto para área de produção;

XIV. 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;

XV. 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 quente ou fria, em que atenda às necessidades da produção;

XVI. As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes, embalagens, armazenamento e expedição de produto, deverão ser cobertas, ter espaço e equipamentos condizentes com a classificação do estabelecimento e tamanho suficiente para os procedimentos de recebimento, seleção e internalização de forma organizada, nomeada e protegida de contaminações;

XVII. a área de recepção de matéria-prima e insumos deve ser instalada em área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência dos raios solares, a critério do S.I.M. COINTER, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo a condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação, sendo vedada higienização de contentores e equipamentos no mesmo ambiente de recepção de insumos e matéria-prima;

XVIII. As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XIX. A estrutura deve estar sempre em adequado estado de conservação, isenta de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, mofos, descascamentos entre outros;

XX. O material utilizado na estrutura de sustentação da cobertura da área de recepção de matérias-primas e expedição de produtos deve ser de fácil higienização, resistente à umidade e aos vapores e com vedação adequada;



XXI. o forro deverá ser de material impermeável, aprovado pelo S.I.M. COINTER, resistente à umidade e a vapores, que não gere risco de contaminação sobre o alimento, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil higienização, devendo proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, sendo dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar, desde que ofereça perfeita preservação do ambiente.

XXII. Deverá haver um local com acesso fora da área de produção, reservado ao depósito de material de limpeza, incluindo respectivos produtos químicos corretamente identificados conforme normatização do órgão competente;

XXIII. Deverá haver fora da área de produção do estabelecimento um local reservado, fechado, com temperatura adequada ao depósito provisório de matéria-prima e ou produto condenado, impróprio ao consumo humano, corretamente identificado com destino de descarte providenciado, conforme exigências, previstas em legislação, dos órgãos de saúde e meio ambiente;

XXIV. Deverá haver local específico e fechado, sob temperatura tecnologicamente recomendada, para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem;

XXV. Deverá haver local específico e fechado, com acesso restrito controlado pelo responsável do estabelecimento, para armazenagem de produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas, quando estocados;

XXVI. o piso deve ser de cor clara, de material resistente ao impacto, à abrasão e à corrosão, impermeável, lavável e antiderrapante, não pode apresentar rachaduras e deve facilitar a limpeza e desinfecção e escoamento de água residual, preferencialmente, com declividade de 2 (dois) a 3% (três por cento);

XXVII. O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e sistema de fechamento, grelhas colocadas em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas;

XXVIII. Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis deverão ser separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção, sendo que as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais resistentes à corrosão, impermeáveis e de fácil higienização;

XXIX. Os ângulos entre as paredes e os pisos, e as paredes e teto deverão ser impermeáveis, de fácil limpeza, preferencialmente abaulados de forma que evitem o acúmulo de sujeiras;

XXX. A ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, considerando-se a satisfatória capacidade de renovação do ar

ambiente na medida de três volumes por hora, de forma a se evitar condensação em paredes e teto e manter o sentido de fluxo de ar da área limpa para a área suja, a fim de se evitar contaminação;

XXXI. O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial, no caso de luz artificial, obrigatoriamente será utilizado *luz fria*, com instalação de dispositivo de proteção em caso de quebra ou estilhaçamento, quando a própria lâmpada não dispuser de proteção de fábrica, observando-se focos luminosos dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação da área, possibilitando exatidão dos exames, sendo proibido o emprego de luz que mascare ou determine falsa impressão de coloração dos insumos, matérias-primas e produtos;

XXXII. As portas devem apresentar dispositivo de fechamento automático, sistema de vedação contra pragas, vetores e outras fontes de contaminação sendo ajustadas aos batentes, e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XXXIII. Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e vetores, sendo ajustadas aos batentes, em bom estado de conservação;

XXXIV. Parapeitos das janelas deverão ser preferencialmente chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujeiras e cantos preferencialmente abaulados;

XXXV. as portas e janelas deverão ser construídas de material metálico, ou outro aprovado pelo S.I.M. COINTER, não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujeiras, resistente à corrosão e produtos químicos de higienização;

XXXVI. As aberturas para a área externa, incluindo o sistema de exaustão, devem ser protegidas com telas milimétricas em perfeito estado de conservação, íntegras, sem falhas para evitar entrada de pragas;

XXXVII. paredes devem ser inteiras, revestidas de cor clara de no mínimo dois metros de altura, de material impermeável, resistente e fácil higienização, com pé-direito de no mínimo 03 (três) metros, respeitadas normas complementares de maior exigência em casos específicos, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XXXVIII. a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade e temperaturas compatíveis com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXXIX. a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada por meio de água quente, vapor ou produto químico adequado;

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

XLI. todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados com acesso fora da área de produção, e não poderão ter comunicação direta ou indireta com as áreas onde os produtos são manipulados ou armazenados;

XLII. junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, com os elementos adequados para lavagem e secagem das mãos;

XLIII. junto às instalações a que se refere os incisos anteriores deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XLIV. na área de manipulação deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos contendo avisos de procedimentos afixados em local apropriado;

XLV. deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XLVI. dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XLVII. instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, em ambiente completamente segregado de produtos alimentícios;

XLVIII. nos estabelecimentos de abate, e sob inspeção permanente, deverá haver sala exclusiva para o S.I.M. COINTER junto à área administrativa, dotada de equipamentos adequados ao serviço. Os vestiários e as instalações sanitárias nas agroindústrias ficarão à disposição dos servidores do COINTER em caso de inspeção periódica ou permanente;

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 54. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I. todos os equipamentos e utensílios em todas as áreas, desde recebimento de matéria-prima até expedição, incluindo barreiras sanitárias, devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização, etapa feita em setor específico;

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

III. todos os equipamentos e utensílios deverão estar dispostos 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, identificados na cor vermelha, de forma a facilitar a segregação, eliminação do conteúdo e limpeza;

VI. os instrumentos de controle (termômetros, balanças dentre outros) devem estar sempre em quantidade suficiente, condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados na frequência recomendada pelo fabricante, sendo indispensáveis para o controle técnico e sanitário da produção;

VII. instalações de frio industrial, equipamentos destinados à conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) e dispositivos de controle de temperatura, em local apropriado e em adequado funcionamento, nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

VIII. gelo, proveniente de água potável atestada laboratorialmente, de fabricação própria ou adquirido de terceiros, quando necessário;

IX. equipamento específico dotado de ar filtrado, que proporcione pressão positiva para área de produção;

X. equipamentos apropriados para a produção de vapor, quando necessário.

PARÁGRAFO ÚNICO - as instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, do tipo de produto elaborado e do setor a que se destina.

Art. 55. É permitida multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e dos equipamentos destinado a fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas implicações tecnológicas e sanitárias e classificação do estabelecimento, a fim de evitar risco de contaminação, devendo ser previamente autorizado pelo S.I.M. COINTER.

Art. 56. A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional de modo a reduzir os riscos de contaminação. Deve ter afastamento suficiente entre si em relação às paredes, colunas, divisórias e/ou pisos de modo que facilite a operacionalização e a higienização.

Art. 57. 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.

Art. 58. É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente.

Art. 59. Os locais para armazenamento, devem estar localizados de maneira a oferecer uma sequência adequada em relação à recepção, ao processamento e à expedição, de forma a se evitar contaminação cruzada.

Art. 60. Deve haver número suficiente de instalações e equipamentos de frio considerando suas capacidades e particularidades, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitem de frio, de forma que possibilite armazenar toda a produção.

Art. 61. As instalações e os equipamentos de frio devem funcionar na faixa de temperaturas exigidas para cada produto, e em todos os casos, serão necessários dispositivos para controle de temperatura.

Art. 62. As áreas de armazenamento devem ser isoladas fisicamente por material atóxico, impermeável, de fácil higienização, de baixo risco de contaminação, dispor de estrados removíveis, de fácil higienização, impermeáveis e atóxicos, de modo a não permitir o contato direto do produto com o piso ou assoalho.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os produtos que forem armazenados em câmaras frias, devem manter afastamento adequado entre si e as paredes, para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envazados e/ou acondicionados.

Art. 63. A área de expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação a estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, não havendo contrafluxo.

PARÁGRAFO ÚNICO - A critério do S.I.M. COINTER, a expedição de produtos poderá ser realizada na mesma área onde é feita a recepção de matérias-primas, desde que nenhuma outra atividade ocorra ao mesmo tempo e sem que haja risco de contaminação à matéria-prima ou produto, bem discriminados nos programas de autocontrole e no mapa do fluxo de produção.

Art. 64. A área de expedição deve possuir tamanho suficiente para os procedimentos realizados e para os equipamentos pertinentes ao local, com livre circulação de mercadorias e profissionais, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 65. Durante a expedição e demais etapas do processamento e do transporte os produtos devem ser conservados de forma a evitar contaminação de qualquer natureza, nem variação de temperatura fora dos limites ideais a conservação da matéria-prima e/ou produto.

CAPÍTULO VIII — DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 66. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios, com rigorosa aplicação de planos estabelecidos nos programas de autocontrole.

Art. 67. 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. 68. A cobertura das áreas de recepção e expedição, deve ter prolongamento suficiente para a proteção dos veículos durante as operações de carga e de descarga.

Art. 69. O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 70. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, impermeabilidade, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário e pelo menos uma vez por bimestre lavagem total com retirada prévia do estoque.

Art. 71. Todos os produtos e equipamentos 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. 72. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos e secos, com circulação de ar adequada.

Art. 73. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada em recipiente de cor vermelha, devidamente identificado, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

150

PARÁGRAFO ÚNICO - É expressamente proibida armazenagem, no mesmo ambiente de refrigeração, de subproduto ou produto condenado com produto considerado conforme para o consumo humano.

Art. 74. 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 turno.

PARÁGRAFO ÚNICO - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato deverão ser higienizados.

Art. 75. É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 76. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de controle integrado às pragas.

§1º. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a evitar riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§2º. Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação no menor intervalo de tempo possível por profissional habilitado.

§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, rótulos, embalagens e produtos.

I. Os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente;

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

III. após a aplicação dos praguicidas, os equipamentos e utensílios deverão ser completamente limpos;

IV. não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos;

V. quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos e concentrações aprovados pelo órgão regulador da saúde.

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

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 77. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas de cor clara, limpas e conservadas, sem prejuízo dos equipamentos de proteção individual exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 78. Os manipuladores devem:

I. tomar banho antes de iniciar a produção e não usar cosmético com odor ou textura que possa contaminar a produção;

II. ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem, cílios aplicados e adornos, tais como anéis, incluindo alianças, brincos, dentre outros;

III. usar cabelos presos e protegidos com touca de cor clara, do modelo preferencialmente ninja, devidamente higienizada;

IV. manipuladores devem estar sempre plenamente barbeados;

V. higienizar cuidadosamente as mãos antes, durante e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

VI. não fumar nas dependências do estabelecimento;

VII. evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos.

VIII. proteger o rosto ao tossir ou espirrar, nunca tossindo ou espirrando sobre a produção;

IX. não ingerir alimentos ou mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

X. evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

XI. ter boa saúde, atestada por Médico, apta a produção de alimento, sendo que caso sintam alguma anormalidade, deverão imediatamente afastar-se da produção, comunicar a chefia imediata, se for o caso, e se dirigir a uma Unidade de Saúde, relatando sua atividade profissional, para se necessário dar o necessário afastamento;

XII. usar uniforme e equipamento de proteção individual apenas na área de produção, jamais sentando-se no chão ou em móvel de finalidade diversa.

Art. 79. 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 a cada turno de produção 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. 80. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 81. Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de documento de saúde fornecido por autoridade médica competente, com a expressão "*saúde apta a manipular alimentos*", com validade e retorno arbitrados pelo médico responsável, apresentando à Inspeção Municipal documentos, pelos quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

PARÁGRAFO ÚNICO - A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

Art. 82. Os manipuladores de alimentos deverão evitar ser portadores 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 o desaparecimento de sintomas e liberação médica.

§2º. Apresentando o funcionário infecção, irritação ou prurido, ferida aberta, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminação, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até desaparecimento de sintoma(s) e liberação médica.

Art. 83. O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos através da aplicação

de programas de autocontrole, disponibilizados a qualquer tempo, ao uso dos envolvidos na produção.

Art. 84. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento e demais normas pertinentes.

Art. 85. Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as boas práticas de fabricação – BPF e devem apresentar essas comprovações sempre que pedido pelo S.I.M. COINTER.

CAPÍTULO IX - DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 86. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que evitem contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 87. Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

§1º. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, no mínimo semestralmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, a fim de manter seu autocontrole de qualidade, podendo esse laudo ser substituído no caso de haver análise fiscal, devendo-o ser arquivado no banco de dados do estabelecimento, sempre disponível à fiscalização.

§2º. As características de potabilidade estão descritas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes.

Art. 88. 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 monitorados diariamente pelo controle de qualidade do estabelecimento, antes de seguirem para a industrialização, sendo inspecionados pelo S.I.M. COINTER, conforme frequência mínima calculada pela matriz de risco.

Art. 89. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 90. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 91. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados, envasados ou embalados, de forma que confirmem a necessária proteção e atendam às características específicas do produto às condições de armazenamento e transporte sob temperatura controlada.

Art. 92. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade, afastados de paredes e pisos, em condições de sanidade e limpeza, sob temperatura e circulação de ar ideais de conservação, segundo recomendações de órgãos competentes.

Art. 93. As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo S.I.M. COINTER.

Art. 94. É proibida a reutilização de embalagens primárias, ou seja, estas devem ser de primeiro uso.

§1º. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente ou sempre que requisitado pelo S.I.M. COINTER, o laudo de migração de embalagens primárias dentro da validade.

§2º. As características de embalagem primária para alimentos estão descritas nos padrões previstos pelos órgãos competentes.


Art. 95. É proibida a mera troca de embalagem primária do produto, sem haver um mínimo processamento.

Art. 96. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade, identidade, integridade, inocuidade e qualidade.

Art. 97. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados.

Art. 98. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, devendo ser colocados na linha de produção primeiro os com menor prazo de vencimento.

Art. 99. O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de higiene, para manter a temperatura, qualidade dos produtos e deve dispor de equipamento para controle de temperatura.



CAPÍTULO X - DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 100. Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos, físico-químicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 101. O Município juntamente com o S.I.M. COINTER regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

PARÁGRAFO ÚNICO - Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, assim como outros padrões no que tange fabricação de produto de origem animal, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 102. O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado do Espírito Santo e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 103. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e condutas dentro da indústria sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor, de acordo com Programas de Autocontrole e Manual de Boas Práticas de Fabricação previamente aprovados pelo S.I.M. COINTER.

CAPÍTULO XI - DA ROTULAGEM

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 104. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo S.I.M. COINTER e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.



§3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 105. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§1º. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§2º. Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§3º. Para os fins do parágrafo anterior, entende-se por consumidor final a pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza um produto de origem animal como destinatário final.

Art. 106. Além de outras exigências previstas neste Decreto, os rótulos devem obrigatoriamente atender, de forma clara e legível, legislação específica de rotulagem e deve conter carimbo oficial do S.I.M. COINTER, conforme definido em ato normativo próprio, com indicação do número de registro do produto e do código de registro do estabelecimento.

§1º. Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§2º. Informações de rotulagem são de exclusiva responsabilidade do responsável pelo estabelecimento e, porventura, de algum profissional habilitado que ele vier a contratar para esse fim, que assim sendo, deverá ser identificado também no formulário de requerimento de registro da agroindústria, protocolado na Prefeitura.

Art. 107. A rotulagem dos alimentos embalados não pode:

I. conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II. atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III. destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV. veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas

V. ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

VI. ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

Art. 108. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória devem ter tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário e devem ser legíveis, focadas, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 109. Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de regulamento técnico específico.

Art. 110. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 111. Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão "*COLORIDO ARTIFICIALMENTE*".

Art. 112. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações Municipais, Estaduais e Federais de rotulagem.

Art. 113. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 114. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

PARÁGRAFO ÚNICO - O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 115. A veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.



Art. 116. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 117. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do S.I.M. COINTER.

Art. 118. Os rótulos e carimbos do S.I.M. COINTER devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 119. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO DE IDADE.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 120. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I. Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal e

II. Conter a expressão "*Proibida a venda fracionada*".

Art. 121. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

PARÁGRAFO ÚNICO - Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 03% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 122. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

§1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de bovinos devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§6º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do S.I.M. COINTER.

Art. 123. Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso:

I. *“O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”;*

II. *“Manter os ovos preferencialmente refrigerados”.*

§1º. As declarações de que trata o *caput* desse artigo se aplicam aos entrepostos que embalam ovos destinados ao consumo humano.

§2º. As declarações de que trata o *caput* desse artigo podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 124. O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento, o produto e rótulo se encontram devidamente registrados no S.I.M. COINTER.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos em normativa própria, conforme manual de aplicação.

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

Art. 125. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela agroindústria para o consumo.

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

§2º. Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional, o S.I.M. COINTER deve autorizar que sejam submetidos aos tratamentos apropriados estabelecidos ao caso, segundo este Decreto, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 126. Na reinspeção deve ser condenado a matéria-prima ou o produto de origem animal que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de deterioração, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses ou fraudes.

Art. 127. Sempre que necessário, a Inspeção verificará o pH e temperatura sobre o produto de origem animal, fixando em seguida, junto a outros critérios de avaliação da inspeção: liberação para o consumo, liberação com rejeição parcial, liberação com rejeição parcial e tratamento condicional, tratamento condicional ou condenação do todo.

§1º. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo S.I.M. COINTER e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

§2º. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem e post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares que disciplinam o assunto, devem ser submetidos, a critério do S.I.M. COINTER, a um dos seguintes tratamentos:

- I. pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II. pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias;
- III. pelo calor, por meio de:
 - a. cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b. fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius) ou
 - c. esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12\log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§3º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§4º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação prévia do S.I.M. COINTER.

§5º. Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo S.I.M. COINTER, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 128. A reinspeção deve especialmente visar:

I. sempre que possível, conferir a rastreabilidade que acompanha o produto;

II. identificar conformidade dos rótulos;

III. verificar as condições de integridade das embalagens, dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV. verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V. coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber.

CAPÍTULO XIII – DO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 129. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação, salientar, de temperatura.

§1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 130. A autoridade competente do S.I.M.COINTER determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao estabelecimento de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§1º. Quando não for possível a destinação dos produtos, de que trata o *caput* à origem, inclusive na hipótese do depositário fiel, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§2º. As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias da região, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

CAPÍTULO XIV - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 131. O Médico Veterinário do S.I.M. COINTER coletará amostras de matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios, swabs e água para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises, sempre que se fizerem necessárias, para a avaliação da conformidade, com ônus a cargo do produtor.

§1º. As análises serão usadas para verificar os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

- I. características sensoriais;
- II. composição centesimal;
- III. índices físico-químicos;
- IV. aditivos, reconstituintes, inibidores ou outras 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, consoante normas complementares, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

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

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

§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.

§6º. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§7º. A autenticidade das amostras deve ser garantida pelo responsável da área técnica que estiver procedendo a colheita.

§8º. O laboratório deve atestar as condições de recebimento da amostra, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§9º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação ou expirada a validade do produto.

§10º. A análise de contraprova será realizada após avaliação do laboratório ou a critério do S.I.M. COINTER, sendo vedada a microbiológica.

Art. 132. Para realização das análises fiscais caberá sempre ao laboratório a responsabilidade pelo armazenamento de amostra em duplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado para posterior análise de contraprova de análise físico-química apenas, pericial, se solicitado via documental no prazo de até dois dias úteis, a contar do dia seguinte da comunicação do resultado.

§1º. Cabe ao produtor solicitar, ao S.I.M. COINTER, por via documental, nova coleta de amostras para nova análise da matriz, após aprovação pelo S.I.M. COINTER e aplicação do Plano de Ação, para correção e prevenção de inconformidade, se for o caso, do produto ou água, sendo o ônus do produtor.

§2º. No caso de realização de análise pericial, de amostra de contraprova, este último resultado será o definitivo referente ao lote analisado.

§3º. As solicitações de análise de contraprova de amostras analisadas, de laudos já emitidos, serão deferidas (e realizadas) ou não, de acordo com critérios estabelecidos no Manual de Procedimentos para Laboratórios do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 133. Sem prejuízos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. COINTER deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e anexar tal comunicação no devido processo, solicitando ao produtor Plano de Ação, para sanar inconformidades, no prazo de três dias úteis para apresentação desse documento, a contar do dia seguinte dessa comunicação.

Art. 134. No caso de discordância do resultado, o interessado deverá solicitar ao S.I.M. COINTER análise de contraprova dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado a ser realizado em laboratório oficial.

164

§1º. 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.

§2º. A não realização da análise da contraprova sob a guarda do laboratório credenciado e/ou do interessado, em tempo hábil, implicará a aceitação do resultado da análise.

§3º. A realização da análise de contraprova em poder do laboratório e ou interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M. COINTER.

Art. 135. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo S.I.M. COINTER em normas complementares próprias ou, no caso de vacância, conforme normativas de esferas superiores.

Art. 136. 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.COINTER deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do seu registro ou, quando não for possível, anteriormente à coleta de amostra.

Art. 137. A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de autocontrole 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. COINTER.

CAPÍTULO XV - DAS INFRAÇÕES

Art. 138. Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

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

II. industrializar, comercializar, armazenar, expedir ou transportar matérias-primas, produtos alimentícios ou embalagens sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento ou fazer qualquer tipo de adulteração que desrespeite ao regulamento técnico específico;

- III. elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações vigentes;
- IV. industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V. armazenar e transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução, cujo destino já tenha sido pré-estabelecido e aprovado pelo S.I.M. COINTER;
- VI. apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII. armazenar, industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados, que estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante, apresentem sinais de deterioração, danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento, contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor, contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica, contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica, revelem-se inadequados aos fins a que se destinam ou que sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VIII. realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M. COINTER;
- IX. vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M. COINTER;
- X. não possuir sistema de controle de entrada e saída de matérias-primas e produtos ou não o manter atualizado o mapa de produção mensal;
- XI. não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de matérias-primas e produtos quando solicitado pelo S.I.M. COINTER;
- XII. utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M. COINTER;

- XIII. modificar, sem autorização do S.I.M. COINTER, embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados;
- XIV. reutilizar embalagens primárias;
- XV. aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M. COINTER;
- XVI. apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII. realizar atividades de industrialização em estabelecimentos que desatendam aspectos higiênicos sanitários conforme legislação vigente, como defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII. utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;
- XIX. utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX. utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, impermeabilidade, iluminação e circulação de ar;
- XXI. apresentar, guardar, armazenar, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
- XXII. utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- XXIII. possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;
- XXIV. deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
- XXV. permitir a presença de pessoas e funcionários estranhos ao setor, em desacordo com o disposto neste regulamento;
- XXVI. possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- XXVII. deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários previstos neste regulamento;



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

XXIX. utilizar água não potável no estabelecimento;

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

XXXI. desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

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

XXXIII. Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M. COINTER, inclusive quanto a estoque lacrado e de responsabilidade de depositário fiel;

XXXIV. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

XXXV. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XXXVI. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M. COINTER;

XXXVII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

XXXVIII. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir animal, matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da devida comprovação documental de sua procedência e de outros documentos previstos em legislação;

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

XL. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. COINTER relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

- XLII. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XLIII. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M. COINTER;
- XLIV. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XLV. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M. COINTER e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XLVI. fraudar documentos oficiais;
- XLVII. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XLVIII. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M. COINTER nos prazos regulamentares;
- XLIX. prestar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao S.I.M. COINTER;
- L. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- L. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- LI. não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- LII. utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do S.I.M. COINTER;
- LIII. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao S.I.M. COINTER;
- LIV. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- LV. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;



LVI. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

Art. 139. As infrações que tratam o artigo anterior serão apuradas conforme regulamentação própria expedida pelo S.I.M. COINTER.

Art. 140. Serão responsabilizadas pela infração conforme às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou com processo aberto no S.I.M. COINTER;

II. proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou com processo aberto no S.I.M. COINTER, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

PARÁGRAFO ÚNICO - A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 141. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o S.I.M. COINTER adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I. apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II. suspensão cautelar do processo de fabricação ou de suas etapas;

III. interdição provisória do estabelecimento;

IV. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

V. determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado;

§1º. sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

§2º. as medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram;

§3º. quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições;

§4º. as medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas;

§5º. após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada;

§6º. quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade;

§7º. o disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 142. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§1º. São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§2º. São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I. fraudados:

a. as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b. as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c. as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d. as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

II. falsificados:

a. as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao S.I.M. COINTER;

b. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao S.I.M. COINTER e que se denominem como este, sem que o seja;

c. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d. as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e. as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f. as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 143. O Município juntamente com o S.I.M. COINTER estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

PARÁGRAFO ÚNICO - Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o S.I.M. COINTER poderá:

I. Autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada ou

II. Determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso anterior.

Art. 144. Nos casos previstos de inconformidades, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou podem ser autorizados o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares ou emitidas por instâncias superiores;
- II. Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XVI – DAS PENALIDADES

Art. 145. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente do S.I.M. COINTER terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 146. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor o correspondente ao valor fixado em legislação específica do Município;
- III. Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV. Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária até que seja sanada a irregularidade ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora por vinte dias;
- V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas até que sejam sanadas irregularidades de risco à saúde do consumidor e
- VI. Cassação de registro.

Art. 147. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do Art. 145 e perdidos em favor do S.I.M. COINTER, que, apesar das adulterações que resultaram em sua

apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

CAPÍTULO XVII – DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 148. Todas as ações do S.I.M. COINTER ou de manifestações documentais do responsável pelo estabelecimento tramitarão em processo administrativo devidamente instruído, assim como descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 149. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do S.I.M. COINTER que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

PARÁGRAFO ÚNICO - Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas oficiais;

II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 150. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 151. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º. No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou outra impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§4º. A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§5º. A manifestação do administrador quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 152. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito ao S.I.M. COINTER, sendo que se feito pelo protocolo geral da Prefeitura, no prazo de 15(quinze) dias, contado da data da cientificação oficial.

§1º. A contagem do prazo de que trata este Decreto será realizada em dias úteis e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§2º. O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente.

Art. 153. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I. intempestivos;

II. Perante órgão incompetente;

III. Por pessoa não legitimada;

IV. Após exaurida a esfera administrativa.

§1º. Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§2º. O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 154. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da unidade da jurisdição na qual a infração seja constatada, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e a Coordenadora do S.I.M. COINTER deve proceder ao julgamento em primeira instância.

PARÁGRAFO ÚNICO - Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 155. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de cinco dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.



Art. 156. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância será a Câmara Técnica do Serviço de Inspeção Municipal do S.I.M. COINTER, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 157. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 158. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

PARÁGRAFO ÚNICO - O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde também poderá ser divulgado.

Art. 159. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

PARÁGRAFO ÚNICO - O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 159. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

CAPÍTULO XVIII – DAS OBRIGAÇÕES DOS RESPONSÁVEIS PELOS ESTABELECIMENTOS

Art. 160. Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

- I. observar e cumprir todas as exigências contidas neste Decreto;
- II. Realizar os procedimentos de protocolar documentos na prefeitura do município para requerer autorizações, habilitações, registro, cadastro, renovação, alteração, suspensão temporária e cancelamento de registro de estabelecimentos e de produtos que trata esse Decreto;
- III. fornecer, quando solicitado, material adequado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive o utilizado para coleta, acondicionamento e transporte de amostras para o exame laboratorial, além do utilizado para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações e para inutilização de produtos condenados pelo S.I.M. COINTER;
- IV. fornecer ao S.I.M. COINTER, sempre que solicitado, os dados estatísticos referentes à matéria-prima, produção, industrialização, transporte e comércio dos produtos;

V. Efetuar, quando solicitado pelo S.I.M. COINTER, sem ônus para o Município e o COINTER, análises fiscais físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade. As amostras podem ser encaminhadas pelo produtor, pelo responsável legal do estabelecimento, ou por servidor do Consórcio, acompanhadas de formulário próprio do laboratório.

Art. 161. O estabelecimento deve possuir sistema de controles de entrada de matéria-prima e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

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

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

§1º. O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual por meio de livros de controle, ambos com valor fiscal. Se o registro for feito em meio digital, deverá ser comprovada a segurança de integridade, de imutabilidade dos dados lançados.

§2º. O sistema que trata a disposição do fiscal Médico Veterinário S.I.M..COINTER para conferência.

CAPÍTULO XIX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 162. Os casos omissos neste Decreto serão tratados em atos normativos próprios, em consonância com legislações de esferas superiores.

Art. 163. Este Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogam-se disposições em contrário.

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

Gabinete do Prefeito Municipal de Colatina, em 27 de março de 2024.



Prefeito Municipal

Registrado no Gabinete do Prefeito Municipal
de Colatina, em 27 de março de 2024.



Secretário Municipal de Governo.